



Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Determinación del costo de producción del queso pasteurizado fresco en la Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja, periodo del 01 de octubre al 31 de diciembre del 2023.

Proyecto para Trabajo de Integración Curricular previo a la obtención del título de Licenciada en Contabilidad y Auditoría.

AUTORA:

María Fernanda Granda Jiménez

DOCENTE:

Lic. Carlos Nelson Cobos Suarez Mgs.Sc

Loja-Ecuador

2024



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

Sistema de Información Académico
Administrativo y Financiero - SIAAF

CERTIFICADO DE CULMINACIÓN Y APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Yo, **Cobos Suarez Carlos Nelson**, director del Trabajo de Integración Curricular denominado **DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO PASTEURIZADO FRESCO EN LA QUINTA EXPERIMENTAL PUNZARA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, PERIODO DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023.**, perteneciente al estudiante **MARIA FERNANDA GRANDA JIMENEZ**, con cédula de identidad N° **1150206041**.

Certifico:

Que luego de haber dirigido el **Trabajo de Integración Curricular**, habiendo realizado una revisión exhaustiva para prevenir y eliminar cualquier forma de plagio, garantizando la debida honestidad académica, se encuentra concluido, aprobado y está en condiciones para ser presentado ante las instancias correspondientes.

Es lo que puedo certificar en honor a la verdad, a fin de que, de así considerarlo pertinente, el/la señor/a docente de la asignatura de **Integración Curricular**, proceda al registro del mismo en el Sistema de Gestión Académico como parte de los requisitos de acreditación de la Unidad de Integración Curricular del mencionado estudiante.

Loja, 1 de Marzo de 2024



Trabajo de Integración Curricular 2023
CARLOS NELSON COBOS
SUAREZ

F) _____

**DIRECTOR DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN
CURRICULAR**



Certificado TIC/TT.: UNL-2024-000631

Autoría

Yo, **María Fernanda Granda Jiménez**, declaro ser autora del presente Trabajo de Integración Curricular y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, por el contenido del mismo. Adicionalmente, acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi Trabajo de Integración Curricular en el Repositorio Digital Institucional - Biblioteca Virtual.

Firma:

Cédula de Identidad: 1150206041

Fecha: 28 de junio 2024

Correo Electrónico: maría.f.granda.j@unl.edu.ec

Teléfono o Celular: 0988237059

Carta de autorización del Trabajo de Integración Curricular por parte de la autora para la consulta de producción parcial o total, y publicación electrónica de texto completo.

Yo, **María Fernanda Granda Jiménez**, declaro ser la autora del Trabajo de Integración Curricular denominado: **Determinación del costo de producción del queso pasteurizado fresco en la Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja, periodo del 01 de octubre al 31 de diciembre del 2023.**, como requisito para optar el título de **Licenciada en Contabilidad y Auditoría** autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines académicos, muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el Repositorio Institucional, en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del Trabajo de Integración Curricular que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, al primer día del mes marzo del dos mil veinticuatro.

Firma:

Autora: María Fernanda Granda Jiménez

Cédula: 1150206041

Dirección: Loja, Malacatos

Correo Electrónico: maria.f.granda.j@unl.edu.ec

Celular: 0988237059

DATOS COMPLEMENTARIOS:

Director del Trabajo de Integración Curricular: Lic. Carlos Nelson Cobos Suarez Mgs.Sc

Dedicatoria

El Trabajo de Integración Curricular o de Titulación, primeramente, quiero dedicárselo a Dios y a la Virgen María, por darme la salud e iluminar mi camino el mismo que me ha permitido que logre este objetivo tan anhelado que es obtener mi título universitario.

De manera muy especial dedico este trabajo principalmente a mis padres Aníbal Granda, Jacqueline Jiménez y a mi hermana Daniela Granda ya que ellos son el pilar fundamental en mi vida que con mucho esfuerzo, consejo, motivación y apoyo hicieron lo posible para que culmine mi carrera profesional y por enseñarme que en la vida hay que sacrificarse para poder llegar lejos.

De manera especial a quien es como mi segunda madre María Francisca González mi bisabuelita, como también Clarita Sánchez que, con cada consejo y palabras de aliento, me motivaron día a día a no rendirme y cumplir mi meta.

Finalmente, a mis amigos, que de una u otra manera han hecho posible cumplir uno de mis mayores sueños que con sus consejos y bellas palabras de aliento me ayudaron a ser una mejor persona a sentirme más segura de mí misma, con el fin de que culmine con éxito y satisfacción mi carrera universitaria.

María Fernanda Granda Jiménez

Agradecimiento

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento y gratitud a la prestigiosa Universidad Nacional de Loja, a la Facultad Jurídica Social y Administrativa, a la Carrera de Contabilidad y Auditoría, a sus autoridades y docentes, quienes, con afecto, dedicación, experiencia supieron impartirme sus valiosos conocimientos y apoyo durante el transcurso de mi formación profesional.

De manera especial al Lic. Carlos Nelson Cobos Suárez, Mg. Sc., director del trabajo de integración curricular o de titulación, por todo el apoyo brindado, que con su experiencia y dedicación supo guiarme durante el proceso de elaboración y culminación de mi trabajo de integración curricular o de titulación. Igualmente, a la Dra. Mary Maldonado, tutora del 8vo. ciclo, quien dedicó su tiempo y profesionalismo para la culminación del trabajo de integración curricular.

Finalmente agradezco al Ing. Fabian Cango, representante legal de la Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja, asimismo, al distinguido personal administrativo y jefe de producción Ing. Darwin Ramiro, por permitirme realizar la investigación quien con su asesoría, experiencia y conocimiento en la producción del queso pasteurizado fresco permitió desarrollar mi trabajo de titulación.

María Fernanda Granda Jiménez

Índice de Contenidos

Portada	i
Autoría	iii
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
Índice de Contenidos	vii
Índice de Tablas	viii
Índice de Figuras.....	ix
Índice de Anexos.....	¡Error! Marcador no definido.
1. Título	1
2. Resumen	2
2.1 Abstract.....	3
3. Introducción	4
4. Marco Teórico	6
5. Metodología	33
6. Resultados	36
7. Discusión	127
8. Conclusiones	128
9. Recomendaciones	129
10. Bibliografía	130
11. Anexos	133

Índice de Tablas

Tabla 1 Clasificación del sector público	7
Tabla 2 Oferta Académica	9
Tabla 3 Elementos del Costo	14
Tabla 4 Orden de Producción	16
Tabla 5 Nota de requisición	16
Tabla 6 Requisición de materiales	16
Tabla 7 Salida de materiales de la bodega.....	17
Tabla 8 Tarjeta de tiempo	18
Tabla 9 Rol de pagos	18
Tabla 10 Modelo de Registro contable de los Costos Indirectos de Fabricación	19
Tabla 11 Costos Indirectos de Producción	19
Tabla 12 Hoja de Costos.....	21
Tabla 13 Simbología utilizada en la diagramación	24
Tabla 14 Clasificación de los costos según su tratamiento	27
Tabla 15 Inventario Inicial.....	29
Tabla 16 Libro Diario	30
Tabla 17 Libro Mayor	30
Tabla 18 Balance de Comprobación	31
Tabla 19 Estado de Costo de Productos Vendidos	31
Tabla 20 Marco normativo legal de la Quinta Experimental Punzara.....	37

Índice de Figuras

Figura 1 Clasificación de los costos	13
Figura 2 Ubicación Quinta Experimental Punzara de la Universidad de Loja.....	33
Figura 3 Organigrama funcional Quinta Experimental Punzara	38
Figura 4 Flujograma de la elaboración del queso pasteurizado fresco.....	39
Figura 5 Queso Pasteurizado Fresco	40
Figura 6 Máquina de la leche	41
Figura 7 Descremadora de leche	41
Figura 8 Materiales para la Pasteurización	42
Figura 9 Máquina de enfriamiento	42
Figura 10 El cuajo.....	43
Figura 11 Máquina de Corte de la cuajada.....	43
Figura 12 El Desuerado	44
Figura 13 Moldes para los quesos pasteurizados frescos	45
Figura 14 Prensado del queso pasteurizado fresco.....	45
Figura 15 Quesos listos para el Empaque al vacío	46
Figura 16 Quesos empaquetados listos para el almacenamiento.....	47

Índice de Anexos

Anexo 1 Carta de Aceptación.....	133
Anexo 2 Oficio de Autorización.....	134
Anexo 3 Registro Único de Contribuyentes.....	135
Anexo 4 Facturas de compra y venta	137
Anexo 5 Acta de Recepción	143
Anexo 6 Recepción de la leche	152
Anexo 7 Tiempos del Descremado F1	156
Anexo 8 Descremado	158
Anexo 9 Presupuesto del Descremado	160
Anexo 10 Precio del Mercado	161
Anexo 11 Hoja de Costos del Descremado	163
Anexo 12 CIF Fase N.1	168
Anexo 13 Resumen de Nota de Requisición	169
Anexo 14 Cálculos del Cuajo, Leche y Sal	169
Anexo 15 Servicios Básicos	170
Anexo 16 Tabla Auxiliar de Registro del Desgaste	172
Anexo 17 Presupuesto del queso pasteurizado fresco.....	173
Anexo 18 Tabla de Depreciaciones	174
Anexo 19 Auxiliar de Ventas Producción.....	177
Anexo 20 Certificado de ejecución del Título.....	179
Anexo 21 Certificado de pertinencia del proyecto.....	180
Anexo 22 Certificación del Abstract.....	182

1. Título

Determinación del costo de producción del queso pasteurizado fresco en la Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja, periodo del 01 de octubre al 31 de diciembre del 2023.

2. Resumen

El Trabajo de Integración Curricular denominado **Determinación del costo de producción del queso pasteurizado fresco en la Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja, periodo del 01 de octubre al 31 de diciembre del 2023.**, está enfocado en la determinación del costo los cuales facilitaron la toma de decisiones favorables que contribuirán al desarrollo de la misma. Se desarrolló con la finalidad de determinar de manera correcta y adecuada los costos reales de producción del subproducto lácteo, específicamente del queso pasteurizado fresco, a fin de generar y proporcionar a la planta de lácteos información precisa que facilite el control, registro e interpretación adecuada de los costos que intervienen en el proceso productivo.

Para llevar a cabo los objetivos establecidos, se emplearon métodos y técnicas de investigación. Se diseñó el proceso de producción del queso pasteurizado fresco, mediante flujogramas, procedimientos y políticas, se lo realizó en función a la observación y la misma realización del proceso del producto en la planta de lácteos donde se dio a conocer las diferentes políticas y lo que se utiliza tanto para la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de producción. Seguidamente, se elaboró registros auxiliares para controlar los elementos del costo que intervienen en el proceso productivo, la materia prima se sustenta con el diseño de notas de requisición; también se implementaron tarjetas de tiempo para monitorear la mano de obra y roles de pago para calcular los ingresos mensuales de los empleados, para los costos indirectos de producción, se elaboraron registros auxiliares de depreciación para activos fijos y consumos de inventario durante el periodo de producción del queso pasteurizado fresco. Finalmente se inició el proceso contable de costos preparando el inventario inicial al comienzo del período y transfiriendo los valores al Estado de Situación Inicial, para luego proceder con los registros en el libro diario y el libro mayor como fundamento para elaborar el balance de comprobación. Este proceso continúa hasta obtener y presentar el Estado de Costos de Producción y las Notas Explicativas, asegurando así la recopilación de información adecuada con la ejecución del proceso contable se determinó el costo total y unitario del queso pasteurizado fresco, resultados que facilitarán la toma de decisiones para mejorar su desarrollo.

Palabras Claves: Proceso Contable, Auxiliares, Elementos, Costo, Materia Prima

2.1 Abstract

The Curricular Integration Project entitled Determination of the production cost of fresh pasteurized cheese at the Punzara Experimental Farm of the Universidad Nacional de Loja, from October 1st to December 31st, 2023, is focused on the cost determination which facilitated favorable decision-making contributing to its development. The purpose of this study was to correctly and adequately determine the real production costs of the dairy by-product, specifically fresh pasteurized cheese, to generate and provide the dairy plant with accurate information that facilitates the control, registration, and adequate interpretation of the costs involved in the production process.

To accomplish the established objectives, research methods and techniques were used. The production process of fresh pasteurized cheese was designed, through flow charts, procedures, and policies, based on the observation and realization of the product process in the dairy plant, where the different policies and the use of raw material, labor, and indirect production costs were revealed. Subsequently, auxiliary records were prepared to control the cost elements involved in the production process, the raw material is supported with the design of requisition notes; time cards were also implemented to monitor the labor and payment roles to calculate the monthly income of employees, for indirect production costs, auxiliary records of depreciation for fixed assets and inventory consumption during the production period of fresh pasteurized cheese were prepared.

Finally, the cost accounting process began by preparing the initial inventory at the beginning of the period to transfer the values to the Statement of Initial Situation and then proceeding with the entries in the journal and general ledger as a basis for preparing the trial balance. This process continues until the Statement of Production Costs and the Explanatory Notes are obtained and presented, thus ensuring the collection of adequate information with the execution of the accounting process the total and unit cost of fresh pasteurized cheese was determined, and these results will facilitate decision making to improve its development.

Keywords: Accounting Process, Auxiliaries, Elements, Cost, Raw Materials.

3. Introducción

La contabilidad de costos es de gran importancia ya que desempeña un papel fundamental como herramienta de respaldo para ejercer un control eficaz sobre las finanzas de una empresa dedicada a la transformación de materias primas, gracias a la implementación del proceso se identifican, diferencian y registran los valores de materia prima, mano de obra y costos generales que intervienen en el proceso de producción, estos registros presentan información confiable y oportuna de los resultados obtenidos en un período productivo.

El aporte del Trabajo de Integración Curricular denominado: Determinación del costo de producción del queso pasteurizado fresco en la Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja, periodo del 01 de octubre al 31 de diciembre del 2023, brinda un aporte significativo al responsable de la Quinta Experimental ,debido a que presenta una solución viable mediante una guía de procedimientos, políticas y flujogramas, en donde se recomienda tomar en cuenta para lograr identificar y controlar los elementos del costo de producción, contabilizando la materia prima, la utilización de mano de obra y los costos generales de producción, a fin de determinar si el precio real con la que se comercializan los subproductos en la tienda universitaria es beneficioso para la quinta. Por consiguiente, establecer el comportamiento y dirección en la elaboración de un producto.

El Trabajo de Integración Curricular se encuentra estructurado de la siguiente manera: **Título** es el nombre del trabajo de integración curricular o de titulación; **Resumen**, es una síntesis del trabajo realizado con los resultados obtenidos dando cumplimiento a los objetivos; **Introducción**, se destaca la relevancia la importancia, aporte y estructura del trabajo; **Marco Teórico**, se realizó todos los aportes teóricos elementales de la determinación del costo de producción así como el proceso contable en su aplicación práctica; **Metodología**, se describe a los métodos y técnicas empleados en el desarrollo del trabajo de integración curricular o de titulación que han sido fundamentales para el desarrollo del tema; **Resultados**, presenta el contexto empresarial y el desarrollo del proceso contable que inicia desde el Inventario Inicial hasta el Estados de Costos de Productos Vendidos; **Discusión**, se da un enfoque de la situación inicial y de los resultados obtenidos con el proceso de investigación realizado; **Conclusiones**, están desarrolladas conforme a los objetivos y al proceso que se realizó en el presente trabajo de integración curricular o de titulación donde se presenta de manera detallada los aspectos más importantes; **Recomendaciones**, están

relacionadas en gran parte con las conclusiones y a su vez sugerencias dirigidas al administrador de la planta de lácteos ; **Bibliografía**, describe las fuentes de investigación como son libros, revistas y páginas web, finalmente; **Anexos**, constan toda la documentación fuente, el RUC de la empresa, rol de pagos y provisiones, ajustes, depreciaciones, copias de facturas de compra y venta que sustentan la veracidad del trabajo.

4. Marco Teórico

Sector Público

Definición

El sector público se refiere a la propiedad que es compartida o de dominio público, en contraste con el sector privado donde la propiedad pertenece a individuos o empresas. Este sector está bajo la gestión del Estado a través de sus instituciones, organizaciones y empresas en las cuales el capital proviene parcial o totalmente del gobierno. López(2018).

El sector público comprende todas las entidades administrativas de un país que son gestionadas tanto directa como indirectamente por el Estado, o que funcionan con financiamiento público.

Importancia

El Sector Público, en la actividad económica es crucial, ya que es responsable de establecer las normativas que regulan dicha actividad. Además, contribuye a la distribución de la riqueza a través de impuestos, asignación de gastos, legislación y la creación de organismos pertinentes. (López J. , 2018).

Características

Según Roldán (2018) los grandes rasgos, en el sector público se caracteriza por lo siguiente:

- ✓ El Sector Público está sujeto al control y dirección del Estado, ya sea de manera directa o indirecta, y utiliza recursos y capitales públicos para llevar a cabo sus operaciones.
- ✓ Incluye entidades estatales, así como empresas públicas y semipúblicas en las cuales el Estado posea la mayoría de las acciones.
- ✓ Su objetivo principal no es obtener beneficios económicos, sino promover el bienestar general de la población.
- ✓ Al igual que el sector privado, está sujeto a las leyes y la Constitución del país, que establecen las normativas administrativas, legales y políticas que debe seguir.
- ✓ A diferencia del sector privado, sus activos y recursos son de propiedad colectiva, es decir, pertenecen a todos los ciudadanos del país

Clasificación

Dado que el sector público es extenso, es conveniente clasificar las instituciones que lo integran según las funciones que desempeñan, lo que resulta en la existencia de dos sectores distintos.

Tabla 1

Clasificación del sector público

Al Sector Público Financiero (SPF)	En el Sector Público No Financiero (SPNF)
Pertencen los bancos o instituciones financieras públicas, como, por ejemplo: el Banco Central del Ecuador, el Banco del Estado, la Corporación Financiera Nacional, el Banco Nacional de Fomento, entre otros.	Están las entidades que conforman el Presupuesto General del Estado, es decir, las pertenecientes a las 5 funciones del Estado (Ejecutiva, Legislativa, Judicial, Electoral y de Transparencia y Control Social); también pertenecen a este grupo los Gobiernos Autónomos Descentralizados, universidades públicas, empresas públicas y las instituciones que conforman la Seguridad Social (IESS, ISSFA e ISSPOL).

Nota. *Nota. Tomado de Contabilidad General (p.18) por Espejo, L. y López, G. (2018) Editorial Universidad Técnica Particular de Loja. Clasificación del sector público*

Instituciones Públicas

Las instituciones públicas son entidades que pertenecen y sirven a toda la comunidad, lo que significa que están establecidas con la intención de perdurar y sus objetivos son independientes de los intereses individuales de las personas que las componen. (Karen, 2020)

Son organizaciones que forman parte del Estado según lo estipulado en la Constitución de la República. Son entidades legales de derecho público, con su propio patrimonio, y cuentan con autonomía en términos presupuestarios, financieros, económicos, administrativos y de gestión.

Instituciones de Educación Superior

Son instituciones del Sistema de Educación Superior:

- a. Las universidades, escuelas politécnicas públicas y particulares, debidamente evaluadas y acreditadas, conforme la presente Ley;

- b. Los institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos y de artes, tanto públicos como particulares debidamente evaluados y acreditados, conforme la presente Ley; y,
- c. Los conservatorios superiores, tanto públicos como particulares, debidamente evaluados y acreditados, conforme la presente Ley.

Los institutos y conservatorios superiores podrán obtener la categoría de instituciones de educación superior universitaria, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en el reglamento de esta Ley y las normativas emitidas por el Consejo de Educación Superior. El Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior será el encargado de otorgar la acreditación o calificación a estos institutos, permitiéndoles así ofrecer programas de posgrado técnicos y tecnológicos

En Ecuador hay 12.383 planteles, 9.426 pertenecen a la región Costa y 7.569 son fiscales.

Universidad Nacional de Loja

Es una institución de educación superior laica, autónoma, de derecho público, con personería jurídica y sin fines de lucro; de alta calidad académica y humanística. Ofrecen formación en la modalidad presencial y a distancia, promoviendo a través de la investigación científico-técnica, los problemas del entorno con calidad, pertinencia y equidad. (Universidad Nacional de Loja, 2022)

Misión

Es misión de la Universidad Nacional de Loja: la formación académica y profesional, con sólidas bases científicas y técnicas, pertinencia social y valores; la generación y aplicación de conocimientos científicos, tecnológicos y técnicos, que aporten al desarrollo integral del entorno y al avance de la ciencia; el fortalecimiento del pensamiento, la promoción, desarrollo y difusión de los saberes y culturas; y, la prestación de servicios especializados. Universidad Nacional de Loja(2022)

Visión

Para el año 2030, la Universidad Nacional de Loja liderará y promoverá de manera efectiva, con relevancia y responsabilidad social, las siguientes áreas de desarrollo: la formación de profesionales altamente capacitados, con un enfoque académico-científico sólido, sensibilidad y compromiso humanista; la investigación colaborativa en diversas áreas

científicas, tecnológicas e innovadoras; y la colaboración activa con la sociedad a través de proyectos de transferencia de conocimientos que satisfagan las necesidades locales, regionales, nacionales e internacionales de desarrollo. Todo esto se llevará a cabo dentro de un marco de gestión institucional innovador y de mejora continua.

Sección: Oferta Académica

La gama de programas académicos está estructurada por facultades, por lo tanto, a continuación, se proporcionarán enlaces a cada sección correspondiente a las facultades. La universidad ofrece un total de 37 carreras en modalidad presencial, 10 en modalidad a distancia y 22 programas de maestría

Facultad Agropecuaria y de Recursos Naturales Renovables

La Universidad Nacional de Loja dentro de la Facultad Agropecuaria y de Recursos Naturales Renovables cuenta con la Quinta Experimental Punzara, la cual tiene como objetivo, ser el principal escenario de las prácticas de los estudiantes, apuntalando el proceso de enseñanza-aprendizaje de acuerdo a los requerimientos del entorno, cuenta con programas de ovinos, avícolas, cárnicos, lácteos, lombricultora, pastos y forrajes, adicionalmente se desempeña en el campo productivo con la finalidad de abastecer el micro mercado de la misma universidad. (Universidad Nacional de Loja, 2022)

Tabla 2

Oferta Académica

Facultad	Carreras
Facultad de la Salud Humana (cuenta con 5 Carreras de forma presencial)	Enfermería, Laboratorio Clínico, Medicina, Odontología, Psicología Clínica.
Facultad Agropecuaria y de Recursos Naturales Renovables (cuenta con 5 Carreras de forma presencial)	Agronomía, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Ambiental, Ingeniería Forestal, Medicina Veterinaria
Facultad de la Energía, las Industrias y los Recursos Naturales no Renovables (cuenta con 6 Carreras de forma presencial)	Ingeniería Automotriz, Electricidad, Telecomunicaciones, Computación, Electromecánica, Minas
Facultad Jurídica, Social y Administrativa (cuenta con 8 Carreras	Derecho, Trabajo Social, Administración Pública, Economía, Administración de

de forma presencial, a distancia y en línea.)	Empresas, Contabilidad y Auditoría, Turismo, Finanzas
Facultad de la Educación, el Arte y la Comunicación (cuenta con 13 Carreras de forma presencial a distancia y en línea.)	Educación Inicial, Pedagogía de los Idiomas Nacionales y Extranjeros, Comunicación, Pedagogía de las Ciencias Experimentales – Informática, Educación Básica, Pedagogía de la Actividad Física y Deporte, Psicopedagogía, Pedagogía de la Lengua y la Literatura, Artes Musicales, Educación Especial, Pedagogía de las Ciencias Experimentales - Química y Biología, Pedagogía de las Ciencias Experimentales - Matemáticas y la Física, Artes Visuales

Nota. *Clasificación de la oferta Académica .Tomado de la Universidad Nacional de Loja*

Quintas Experimentales

La noción de quinta también puede utilizarse para nombrar a un cierto tipo de construcción, cuyo significado específico puede variar de acuerdo a la zona. En varios países de Sudamérica, una quinta es una finca ubicada afuera del centro urbano de una ciudad. El concepto de "quinta" puede aplicarse para describir un tipo específico de edificación, cuya interpretación precisa puede cambiar. (Pérez & Merino, 2023)

Las quintas experimentales se crearon en las universidades con la finalidad de brindar a los estudiantes, formación en una determinada rama especializada, estas están habilitadas para que los estudiantes realicen prácticas de su carrera universitaria.

La Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja

La Quinta Experimental es un escenario de aprendizaje y producción orgánica para la Región Sur. Cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad recomendados por el COE Nacional y la Unidad de Seguridad y Salud Ocupacional de la Universidad Nacional de Loja (UNL), continúa la producción y comercialización de alimentos orgánicos para la Zona 7. Universidad Nacional de Loja, (2022)

Queso Pasteurizado Fresco

Según Balbuena (2020), explica que los orígenes precisos del queso son desconocidos, pero es probable que su proceso de elaboración haya sido descubierto de manera simultánea por varias comunidades. La leche solía almacenarse en recipientes de piel, cerámica porosa o madera, pero mantenerlos limpios era difícil. En estas condiciones, la leche se acidificaba rápidamente debido a la fermentación.

La pasteurización es un método que emplea la combinación de tiempo y temperatura con el fin de eliminar los microorganismos dañinos presentes en la leche sin tratar. También reduce la cantidad de microorganismos beneficiosos, lo que ayuda a prolongar la vida útil del producto sin afectar su composición química ni sus propiedades sensoriales. (Guaraca, 2019).

El queso, rico en proteínas y calcio, es uno de los principales productos derivados de la leche. Se define como un producto resultante de la maduración de la cuajada de leche, proviene de la coagulación y deshidratación de la leche, y puede conservarse durante varios días. Juárez, Moscoso (2020)

Según Menciona Juárez (2020) el queso contiene una alta cantidad de proteínas, grasas, sales minerales y vitaminas, lo que lo convierte en un alimento beneficioso para el crecimiento y fortalecimiento de huesos y dientes tanto en niños como en adultos. Inicialmente, el queso se producía de forma artesanal. Sin embargo, con el avance tecnológico, se empezaron a emplear herramientas diseñadas específicamente para mejorar la eficiencia en la producción, garantizando una mayor higiene y calidad tanto en la leche como en el producto final.

Importancia

Las proteínas presentes en el queso fresco tienen un valor biológico significativo, representando aproximadamente el 15 % de su composición. Además de las proteínas, el queso fresco es una fuente importante de otros nutrientes esenciales como el calcio, vitamina A, vitamina D y varias vitaminas del complejo B. (Palancares, 2021)

Características

- ✓ El queso fresco se distingue por su proceso de elaboración simple, que implica acidificar y cuajar la leche, seguido de la separación del suero, lo que resulta en una retención significativa de agua.

- ✓ Este procedimiento se conoce como "desuerado".
- ✓ Para facilitar la filtración del suero, se pueden emplear moldes, telas o sacos.
- ✓ Estos elementos ayudan a resaltar su sabor característicamente ácido.
- ✓ Debido a su alto contenido de humedad, que representa aproximadamente el 60-80% de su composición, estos quesos tienen una vida útil relativamente corta

Tipos de Queso

- ✓ **Queso Fresco:** Este tipo de queso no requiere un proceso de maduración y tiene un alto contenido de humedad. Es necesario refrigerarlo y consumirlo en un corto período de tiempo.
- ✓ **Queso fundido:** Estos quesos se elaboran a partir de otros tipos de queso. Pueden tener una textura compacta o ser untables, y suelen admitir la adición de otros ingredientes, como trozos de jamón.
- ✓ **La ricota o quesillo:** La ricota es una masa granulosa que se forma cuando las proteínas de la leche se precipitan debido a la acción de ácidos o bacterias. Se debe conservar en refrigeración. (págs. 8-9)

Costos

Definición

Para García (2020) El costo de un producto está formado por el precio de la materia prima, de los materiales utilizados en su fabricación, el costo de la mano de obra indirecta empleada en las operaciones de la empresa, y los gastos de amortización relacionados con la maquinaria y las instalaciones.

El costo se refiere al desembolso económico asociado con la producción de un artículo o la provisión de un servicio. (pág. 31)

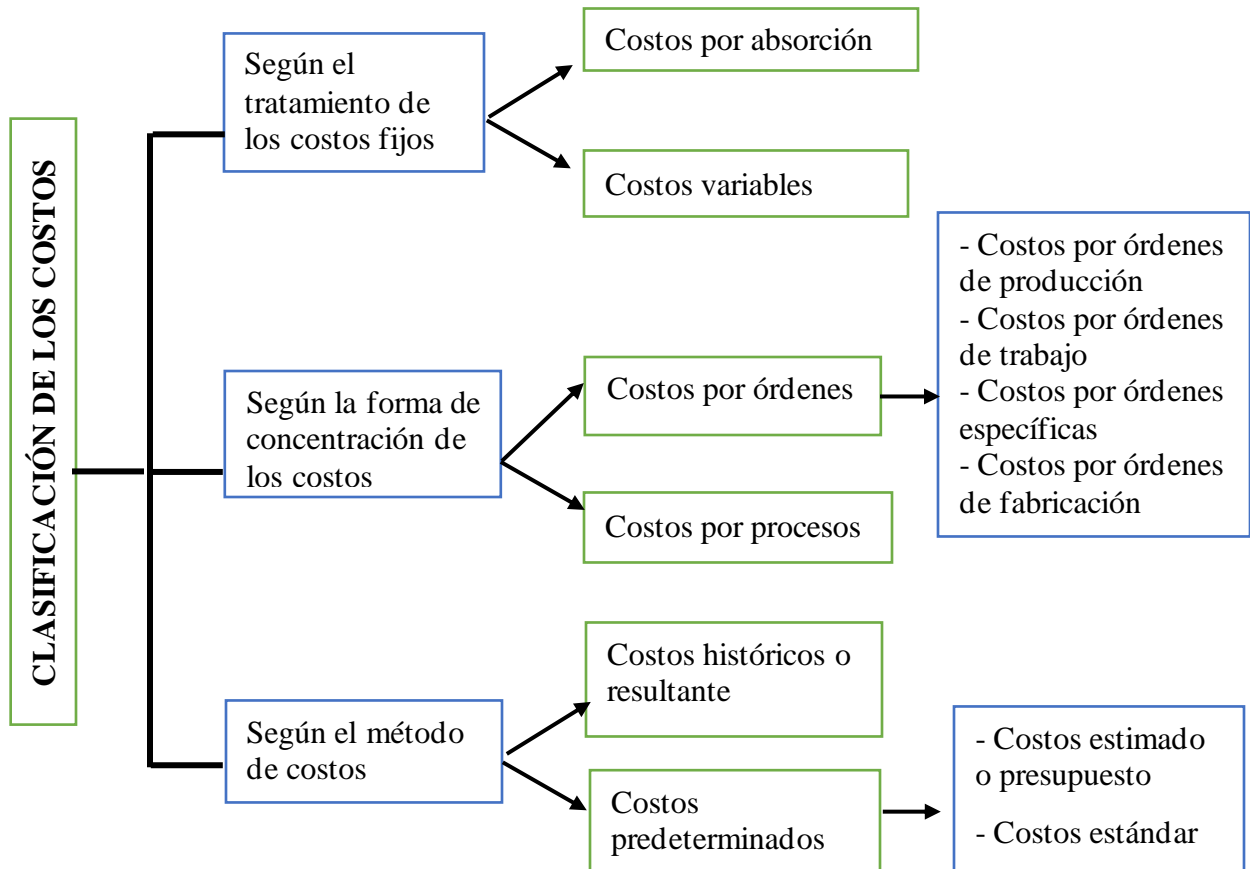
Objetivo

El registro del costo de un producto se realiza a través de un proceso contable que se aplica mediante la contabilidad de costos. Este costo se compone de la materia prima directa, la mano de obra directa y los costos generales de fabricación. Es crucial considerar estos elementos al contabilizar el costo de un producto. (Herrera, 2021, p. 5).

Clasificación

Figura 1

Clasificación de los costos



Nota: La figura muestra la clasificación de los costos según el tratamiento de los costos fijos, según la forma de concentración de los costos y según el método de costos. Tomado de (Javier, 2020).

Elementos del Costo

Los elementos de costo del costo de un producto incluyen los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Estos elementos proporcionan los datos requeridos para calcular los ingresos y establecer el precio del producto. (Gómez, 2019).

Tabla 3
Elementos del Costo

	Materia Prima Directa. - Es uno de los elementos del costo y se refiere a los materiales esenciales que se emplean directamente en la producción de un bien o servicio.
Materia prima	Materia Prima Indirecta. - Se trata de materiales que no se integran directamente al producto terminado, pero que son indispensables para ejecutar el proceso de producción.
	Mano de Obra Directa. - Es un elemento crucial del costo de producción y hace referencia al costo relacionado con los trabajadores que participan directamente en la fabricación o producción de un bien o servicio.
Mano de Obra	Mano de Obra Indirecta.: Este término hace referencia al costo relacionado con los empleados que ofrecen servicios de respaldo o de índole indirecta en el proceso de producción, sin estar directamente involucrados en la elaboración del producto terminado
Costos Indirectos de Fabricación	Los productos son asignados costos a través de diversos métodos de distribución, como asignaciones basadas en horas de trabajo, costos de mano de obra directa, horas máquina, unidades producidas, o mediante sistemas de costos estándar o de costos absorbentes

Nota. Casos prácticos de estudio. Tomado del libro Contabilidad de costos Reyes, Rodríguez, Castillo, y Cárdenas (2019)

Costos de Producción

Definición

El costo de producción representa el desembolso total necesario para la elaboración de un producto o servicio por parte de una empresa. Estos gastos incluyen la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos. (Chavez, 2023).

Importancia

Los costos de producción proporcionan la fundamentación para que la empresa establezca el precio final de su producto, teniendo en cuenta factores como la rentabilidad, el margen de contribución y el punto de equilibrio.

Tipos de costos de producción

Según García (2018) dentro de los costos de producción, existen dos tipos principales: los variables y los fijos.

Costos variables. Son los gastos que fluctúan en función de la actividad productiva de la empresa. En términos simples, a medida que aumenta el volumen de producción, también lo hacen los costos, y viceversa.

Costos fijos. Estos costos permanecen estables sin importar la cantidad de producción de la empresa, incluyen el salario de los empleados, el arrendamiento del local y los gastos de servicios esenciales como electricidad y agua. (pág. 35)

Costo de Materia prima directa

"La materia prima directa, como primer componente del costo, hace referencia a los materiales fácilmente identificables en el producto final. Por ejemplo, en el caso de una mesa, la madera sería la materia prima directa utilizada." (Marín, 2019)

- ✓ **Materia prima directa (MPD).** Se trata de los materiales que están destinados a sufrir transformación y que pueden ser fácilmente identificados o cuantificados en los productos finales.
- ✓ **Materia prima indirecta (MPI).** son los materiales destinados a sufrir transformación que no pueden ser completamente identificados o cuantificados en los productos finales. (pág. 6)

Contabilización de Materia Prima Directa

Para registrar las operaciones habituales de materia prima, se requiere emplear los siguientes tipos de asientos contables según la actividad específica a realizar

Orden de Producción

La orden de producción es un registro empleado en la gestión de la producción que proporciona instrucciones y detalles esenciales para la fabricación de un artículo específico. Por lo general, esta documentación contiene datos sobre la cantidad a producir, los materiales requeridos, los procedimientos a seguir y los plazos de inicio y conclusión, entre otros aspectos relevantes para el proceso productivo (Rodríguez, 2022)

El original al jefe de producción

- Una copia al departamento de contabilidad

- Otra copia queda en el departamento de ventas. (pág. 62)

Tabla 4*Orden de Producción*

Empresa “XYZ”	
Orden de producción Nro.00	
Cliente:	Fecha de pedido:
Artículo:	Fecha de entrega:
Cantidad:	
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:	

Responsable de Producción	

Nota: La tabla muestra el Modelo de orden de producción. Adaptado de Contabilidad de costos. Herramientas para la toma de decisiones (p. 103), por Zapata (2019).

Nota de requisición

Cuando se emite una nota de requisición, se traslada materia prima de la bodega al departamento de Producción. En consecuencia, es esencial llevar un registro preciso de la cantidad de materia prima que ha sido retirada de la bodega. (Bravo y Ubidia, 2019)

Tabla 5*Nota de requisición*

Empresa “XYZ”			
Nota de Requisición N°00			
Proveedor:	Fecha de entrega:		
Fecha de pedido:	Fecha de entrega:		
Dirección:			
Condiciones de Pago:			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Total			

Aprobado por: Propietario			

Nota: Adaptado de Contabilidad de Costos (p. 50) de Zapata (2019).

Tabla 6*Requisición de materiales*

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	X			
	Inventario de Productos en Proceso		X	
	Inventario de Materia Prima Directa			X

Nota: La tabla muestra el modelo de Requisición de materiales. Tomado Cevallos y Arellano (2020)

Salida de materiales de la bodega

Se trata de un documento utilizado para gestionar las salidas de materiales de la bodega, los cuales son requeridos para la producción en la empresa. Este documento es esencial para calcular los costos asociados a cada orden de producción, ya que proporciona un resumen de los valores de los materiales utilizado. Zapata (2021)

Tabla 7

Salida de materiales de la bodega

Empresa "XYZ"				
Salida de Materiales de bodega N°				
Proveedor:				
Fecha de pedido:				
Fecha de entrega:				
Condiciones de Pago:				
Cantidad	Código	Descripción	Precio unitario	Precio total
<i>Aprobado por:</i> _____				
<i>Propietario</i>				

Nota: La tabla muestra el Modelo de orden de compra. Tomado de Cevallos y Arellano (2020)

Costo de Mano de obra directa

Según Bravo y Ubidia (2019) menciona que la mano de obra se refiere al trabajo asignado a los artículos y servicios que están siendo producidos. Al igual que con los materiales directos, es posible medir la cantidad de mano de obra empleada en la fabricación de un producto o servicio mediante la observación física.

Tipos Mano de obra

(Zapata, 2019, pág. 70) nos menciona que la mano de obra se divide en:

- ✓ **Mano de obra directa:** Es aquella que interviene directamente en el proceso productivo (obreros).
- ✓ **Mano de obra indirecta:** Es aquella que interviene indirectamente (supervisores, contador de costos).

Control de Mano de Obra:

Para el control de mano de obra es necesaria la utilización de documentos auxiliares.

Tarjeta de Tiempo

Esta tarjeta registra el tiempo laborado, la hora de inicio y las tareas asignadas a cada trabajador; detalla la naturaleza del trabajo, el valor por hora y el total correspondiente (Coronel, 2019)

Tabla 8

Tarjeta de tiempo

EMPRESA "XYZ" <i>Tarjeta de Tiempo</i>							
Fecha:				Código:			
Nombre del trabajador:							
Departamento:							
Salario por hora							
Orden de Producción N°	Detalle	Hora Empieza	Hora Termina	Tiempo Directo	Tiempo Indirecto	Total de Tiempo Empleado	Costo
<i>f) -----</i> Jefe de producción							

Nota: La tabla muestra el modelo de la Tarjeta de Tiempo. Tomado de Bravo y Ubidia (2019)

Rol de pagos

El término "rol de pagos" se utiliza en muchos países como un equivalente de nómina. Refiere a la lista nominal de las personas que, en una determinada entidad u organización, reciben un salario y certifican su recepción mediante su firma Pérez (2021)

Tabla 9

Rol de pagos

EMPRESA "XYZ" Nómina de Pago de Empleados										
N°	Apellido y Nombre	Cargo	INGRESOS			EGRESOS			Total Egresos	Líquido A Pagar
			Salario	Horas Extras	Total, Ingresos	Aporte Individual	Anticipo de sueldo	Crédito BIEESS		
Totales										

Nota: La tabla muestra el modelo de la Nómina de Pago de Empleados. Tomado de Bravo y

Ubidia (2019)

Costos Indirectos de Producción

Los costos indirectos de producción son aquellos que surgen de los recursos utilizados en la manufactura, elaboración o construcción de un artículo, y que impactan en un conjunto de actividades o procesos. Por ende, no es factible medir directamente la cantidad consumida por cada unidad de producto. (Gutiérrez, 2019)

Registro Contable

Tabla 10

Modelo de Registro contable de los Costos Indirectos de Fabricación

EMPRESA "XYZ" LIBRO DIARIO					
Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		-x-			
		Inventario de productos en proceso - A		XXX	
		Materia prima			XXX
		Mano de obra			XXX
		Costos Indirectos de Fabricación			XXX
		P/r. Registro de los CIF al proceso A			
		-x-			
		Inventario de productos en proceso - B		XXX	
		Inventario de productos en proceso - A			XXX
		Mano de Obra			
		Costos Indirectos de Fabricación			
		P/r. Traslado CIF proceso A más los costos generados			
		-x-			
		Inventario de productos terminados		XXX	
		Inventario de productos en proceso - B			XXX
		Mano de obra			
		Costos Indirectos de Fabricación			
		P/r. envío CIF, proceso B al inventario producto terminado.			
SUMAN Y PASAN					

Nota. López & Gómez (2018). Gestión De Costos Y Precios.

Tabla 11

Costos Indirectos de Producción

Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	X			
	Inventario de Productos en Proceso		X	
	Costos Generales de Producción		X	
	Costos Indirectos de Fabrica-Reales			X

Nota. López & Gómez (2018). Gestión De Costos y Precios.

Bases de Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación

Para Panta (2020) Las bases de distribución de los costos indirectos de fabricación son:

Base unidades producidas

$$CR = \frac{\text{Costos indirectos de fabricación}}{\text{Número de unidades producidas}}$$

Base materia prima directa

$$CR = \frac{\text{Costos indirectos de fabricación}}{\text{Materia prima directa}}$$

Base mano de obra directa

$$CR = \frac{\text{Costos indirectos de fabricación}}{\text{Mano de obra directa}}$$

Base de costo primo

$$CR = \frac{\text{Costos indirectos de fabricación}}{\text{Materia prima directa} + \text{Mano de obra directa}}$$

Base hora-hombre

$$CR = \frac{\text{Costos indirectos de fabricación}}{\text{Número de horas máquina}}$$

Base horas-maquina

$$CR = \frac{\text{Costos indirectos de fabricación}}{\text{Número de horas hombre}}$$

Para la determinación total del costo de producción y precio de venta es necesario la aplicación de:

Costo Primo= Materia Prima Directa+ Mano de Obra Directa

Costo de Producción = Costo Primo + Costos Indirectos de Fabricación.

Costo de Producción Total = Costo de Producción + Gastos de Administración + Gastos de Venta + Gastos Financieros.

Precio de Venta= Costo de Producción Total + Utilidad

Hoja de Costos

Según Melara (2021) La hoja de costos se emplea para supervisar de manera resumida los costos de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación de cada orden de producción. Esto permite obtener el valor total de los costos asociados a cada orden en particular. Luego, el valor total de la orden se divide por la cantidad de unidades producidas, obteniendo así el costo unitario del producto.

Tabla 12

Hoja de Costos

Empresa “XYZ” Hoja de costos				
Cliente: Cantidad: Artículo: Costo Total:			Ordenes de producción N.º Fecha de inicio: Fecha de entrega: Fecha de término: Costo unitario:	
Fecha	Detalle	Materia prima directa	Mano de obra directa	Costos Indirectos de fabricación
Total				
<i>Resumen:</i> <i>Materia prima directa:</i> <i>Mano de obra directa:</i> <i>Costos indirectos de fabricación:</i> <i>Total:</i> <i>Elaborado por: f) -----</i> <i>Aprobado por: f) -----</i>				
<i>f)-----</i> Jefe de producción				

Nota: La tabla muestra el modelo de Hoja de Costos. Tomado de Melara (2021)

Gasto

Un gasto se refiere a la salida de dinero que una empresa realiza para adquirir bienes o servicios esenciales para el desarrollo adecuado de sus operaciones. Este desembolso se destina a bienes o servicios necesarios para la producción de un artículo o la ejecución de una actividad, y no se recupera. A diferencia de los costos, estos gastos no se consideran en el cálculo final del costo del producto o actividad. (Manian, 2020)

Características

Suárez (2019) determina que las características del gasto son:

- ✓ Se trata de una salida de dinero que una persona u entidad realiza para obtener un bien o servicio que satisfaga una necesidad o deseo.
- ✓ No se clasifica como inversión ni como costo, ya que no genera beneficios futuros para quien realiza el pago.
- ✓ Los gastos se registran en el saldo deudor o en el saldo neutro. (pág. 26)

Clasificación

Según Navarro (2020), indica la clasificación correspondiente de los gastos que se determinan en cuatro categorías:

Gastos Directos. Se refieren a los costos asociados directamente con la producción del artículo o la prestación del servicio, lo que influye directamente en la determinación de los precios. Incluyen mano de obra, tarifas de envío, transporte y logística, entre otros.

Gastos Indirectos. Estos no están directamente vinculados con la fabricación del producto, pero son necesarios para el funcionamiento de la organización.

Gastos fijo. Son aquellos que mantienen un importe constante a largo plazo o mensualmente, como el alquiler, servicios públicos o salarios.

Gastos variables. Estos fluctúan en importe según las circunstancias o el volumen de las operaciones realizadas por la empresa. (pág. 42)

Presupuesto

El presupuesto se refiere a la cantidad de dinero estimada que se requerirá para cubrir ciertos gastos. Es un documento que especifica los gastos y ingresos anticipados de un organismo, empresa o entidad (tanto privada como estatal) durante un período de tiempo definido. (Pérez y Gardey, 2022).

Importancia

Según, Sanchez (2020) Los presupuestos son esenciales para garantizar el adecuado aprovechamiento de los recursos disponibles en la empresa. Gracias a esta planificación previa, los recursos pueden asignarse y utilizarse de manera eficiente

Características

Según, Sanchez (2020) el presupuesto se caracteriza por:

- ✓ Fundamentalmente, un presupuesto es una proyección del gasto asociado con la ejecución de un proyecto. Es esencial que sea ajustable y adaptable, ya que el contexto puede experimentar cambios.

- ✓ Los presupuestos son elaborados para un período de tiempo específico y recurrente.
- ✓ En síntesis, es una herramienta que proporciona una comprensión del costo implicado en un proyecto específico, al tiempo que permite supervisar continuamente los ingresos y gastos durante un período determinado. (pág. 30)

Tipos de presupuesto según su función

Según Rodríguez (2023), existen diversas perspectivas y tendencias en el manejo de presupuestos, y las clasificaciones más comunes se basan en las distintas funciones organizativas.

Presupuesto de Ventas: Es también conocido como presupuesto de ingresos y define lo que se espera que la organización realice en el mercado. (Rodríguez, 2023).

Presupuesto de Producción: Es considerado como el pilar fundamental del presupuesto empresarial. Se elabora después del presupuesto de ventas, ya que ambos están estrechamente (Sánchez, 2020)

Presupuesto de Compras: Conocido también como presupuesto de necesidades de materias primas, tiene como objetivo planificar las adquisiciones de materias primas necesarias para la producción. (Zapata, 2021)

Presupuesto de Flujo de Caja: También llamado presupuesto de flujo de efectivo, guarda una estrecha relación con el presupuesto de tesorería, el cual será abordado más adelante (Zapata, 2021)

Flujogramas

Según Mariño (2022) Un diagrama de flujo de proceso es una ilustración visual que representa gráficamente las diferentes etapas y conexiones de una serie de acciones dirigidas hacia un objetivo compartido. Este diagrama facilita la comprensión secuencial mediante la utilización de descripciones y símbolos como rectángulos, rombos, círculos, flechas, entre otros, permitiendo visualizar las relaciones entre ellas de manera clara y concisa.

¿Para qué sirve un diagrama de flujo?

Según Unir (2022), un diagrama de flujo es una representación gráfica o simbólica de un proceso, que permite abordarlo de manera más simple y versátil. Esta herramienta es aplicable en una amplia gama de actividades y campos, aunque se utiliza principalmente en áreas como tecnología, finanzas, programación y gestión de proyectos.

Además, según Cárdenas (2023), presenta diversas ventajas adicionales, entre las que se encuentran:



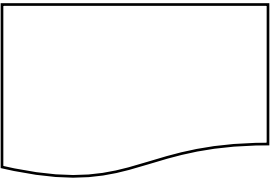
- ✓ Facilitar el diseño, la planificación y la gestión de protocolos y equipos de trabajo.
- ✓ Ayudar en la implementación de estrategias para el desarrollo de proyectos.
- ✓ Posibilitar el análisis visual de problemas o ideas.
- ✓ Establecer procedimientos estandarizados para hacerlos más eficientes.
- ✓ Identificar problemas, duplicidades y pasos redundantes en un proceso.
- ✓ Documentar y analizar oportunidades de mejora.
- ✓ Incrementar la productividad en el entorno profesional. (pág. 4)

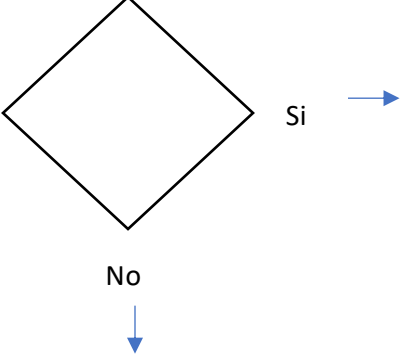
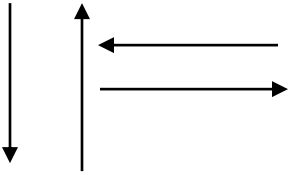
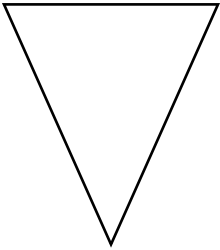
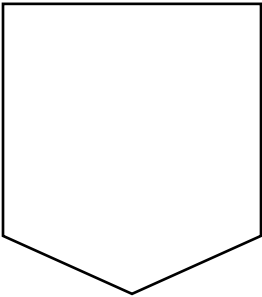
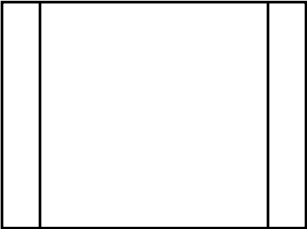
Simbología utilizada en la diagramación

La utilización de representaciones gráficas en la diagramación es de gran relevancia en la gestión por procesos. Existen diversos símbolos destinados a representar las tareas a llevar a cabo en los distintos procesos.

Tabla 13

Simbología utilizada en la diagramación

Símbolo	Significado
	Inicio, se presenta con este el comienzo y la finalización de un proceso.
	Operación o proceso, se grafica una actividad, anotara con verbos infinitivos.
	Documento, cuando se genera o se transfiere un documento.

 <p>A diamond-shaped symbol representing a decision point. To its right, the word "Si" is written with a blue arrow pointing to the right. Below the diamond, the word "No" is written with a blue arrow pointing downwards.</p>	<p>Decisión, a lo largo del proceso se presentan varias alternativas.</p>
 <p>Four arrows representing flow: a vertical arrow pointing down, a vertical arrow pointing up, a horizontal arrow pointing left, and a horizontal arrow pointing right.</p>	<p>Flujo de la comunicación, representa a la comunicación entre los diferentes signos o actividades se lo representa con este símbolo que es una flecha, que comunica la dirección o sentido en el que fluya la información</p>
 <p>An inverted triangle symbol representing storage or archiving.</p>	<p>Archivo, almacenamiento temporal o permanente</p>
 <p>A rectangular symbol with a pointed bottom edge, used as a page connector.</p>	<p>Conector de página, mediante el símbolo se puede unir, cuando las tareas quedan separadas en diferentes páginas; dentro del símbolo se utilizará in número arábico que indicará la letra a la cual continua el diagrama.</p>
 <p>A rectangular symbol with vertical lines on the left and right sides, representing a subprocess.</p>	<p>Subproceso, constituye la realización de una operación o actividad dentro de un flujo (proceso establecido)</p>

Nota: Elaborado por la autora, fuente (Smartdraw, 2022)

Políticas

Es un conjunto de directrices o lineamientos que deben ser comunicados y comprendidos por todos los integrantes de la organización. Este documento incluye las normativas y responsabilidades correspondientes a cada área de la empresa.

Importancia

La política y los procedimientos de una empresa son fundamentales en el entorno laboral, ya que establecen la manera en que se realizan los procesos y las actividades dentro de una organización. (Rafass, 2018)

- a) Todos los procesos productivos son confidenciales y están sujetos a lo que establece el contrato de confidencialidad.
- b) El Departamento de Operaciones es responsable por el buen manejo de las materias primas y los insumos para la producción de inventarios para la venta.
- c) Los insumos deberán mantenerse siempre en un lugar limpio, fresco y seco para evitar desperdicios o descomposición.
- d) Las máquinas que se utilicen para la preparación de insumos deberán estar siempre en buenas condiciones de uso.
- e) Cualquier anomalía con alguna máquina o aparato de medición, deberá reportarse al director de Operaciones.

Procedimientos

Según lo indicado por Santos (2023), un proceso productivo abarca todas las operaciones que una empresa debe llevar a cabo con el propósito de ofrecer un bien, servicio o producto.

Importancia

Es crucial definir con claridad los pasos necesarios para la producción de los bienes que ofrece una empresa, tanto para garantizar que los productos y servicios cumplan con los estándares de calidad como para mejorar la eficiencia operativa de la empresa. Además, es fundamental contar con un esquema detallado que permita organizar las áreas de producción, asignando funciones y responsabilidades en cada etapa del proceso.

Características

- ✓ Se adapta a las necesidades de su audiencia.
- ✓ Proporciona metodologías claras.

- ✓ Tiene un inicio y un final definidos.
- ✓ Considera los requisitos tecnológicos. (pág. 2)

Contabilidad de Costos

Definición

De acuerdo con la afirmación de Valencia y José (2020), la contabilidad de costos se considera un recurso complementario de la contabilidad financiera, focalizada en examinar la configuración de los costos en las empresas. Esta práctica contable implica realizar una asignación adecuada de los costos directos e indirectos, con el propósito de obtener datos analíticos que respalden la toma de decisiones por parte de la administración empresarial.

Tabla 14

Clasificación de los costos según su tratamiento

De acuerdo a su función	De adquisición: Su principal objetivo consiste en calcular el costo unitario de los productos adquiridos.
	De explotación: Su finalidad básica es determinar el costo de extracción de diversos recursos.
	De producción: Se emplean en empresas de transformación y comprenden tres elementos principales: costos de materiales, salarios directos y gastos indirectos de producción.
	Costos de operación: Establecen el costo asociado con la gestión, venta y financiamiento de un producto o servicio.
	Costos extraordinarios: Corresponden a gastos inusuales o excepcionales.
De acuerdo por su relación con el nivel de producción (comportamiento)	Fijos: Son aquellos que permanecen constantes sin importar los cambios en la actividad.
	Costos fijos discrecionales: Se ven afectados por modificaciones en las condiciones.
	Costos fijos comprometidos: No pueden ser alterados.
	Costos variables: Representan los costos totales que varían directamente con los cambios en la producción.
De acuerdo a su identidad (identificación con unidades de costo)	Directos: Se relacionan directamente con actividades específicas.
	Indirectos: No están directamente asociados con actividades productivas y no son fácilmente identificables.

De acuerdo por el momento en el que se determina (tiempo que fueron calculados)	Históricos: Se generan después de la producción del producto. Predeterminados: Se estiman antes de la elaboración del producto.
De acuerdo con el tiempo en que se enfrentan los ingresos	De periodo: Se vinculan con intervalos de tiempo en lugar de servicios. De producto: Relacionados con la actividad de producción.
De acuerdo con el grado de Control	Controlables: Permiten que un responsable tome decisiones en su dominio. No controlables: No están sujetos a la autoridad de quien los identifica.
De acuerdo con el cómputo de actividad financiera	Contable: Asignan los gastos asociados a la producción de un producto. Económicos: Registran todos los factores utilizados en la producción.
De acuerdo con la importancia en la toma de decisiones	Relevantes: Se modifican según la asignación adoptada. Irrelevantes: Mantienen su valor independientemente de las acciones.
De acuerdo al tipo de Costos incurrido	Desembolsables: Requieren salida de efectivo. Oportunidad: Resultan de decisiones tomadas.
De acuerdo al aumento o disminución en la actividad	Diferenciales: Impactan en los costos totales del producto. Sumergidos: No se ven afectados por cambios.
De acuerdo a su relación de disminución de actividades	Evitables: Se identifica con un producto o departamento de producción.

Nota: La tabla muestra la clasificación de los costos según su tratamiento las empresas. Tomados datos tomados de Álvarez (2020)

Plan de Cuentas

El plan de cuentas consiste en una lista completa, ordenada y sistemática de todas las cuentas contables que pueden ser empleadas en la contabilidad de una empresa o entidad, como señala Alvarez (2022).

Estructura

En la contabilidad, el plan de cuentas se organiza mediante números, letras o una combinación de ambos, asignando un código único a cada cuenta que figura en el documento, según lo explicado por Bravo y Ubidia (2019).

- ✓ **Grupos:** Representan las categorías más amplias y generales dentro de un plan de cuentas, según lo indicado por Coll (2020).
- ✓ **Subgrupos:** Son las categorías en las que pueden clasificarse los grupos, como el activo corriente o el activo no corriente.
- ✓ **Cuentas:** Se refiere a las cuentas individuales que forman parte de los subgrupos.

- ✓ **Subcuentas:** Corresponden a cada uno de los elementos que componen una cuenta específica.
- ✓ **Auxiliares:** Son elementos detallados que constituyen una subcuenta y facilitan el registro y la sistematización de las operaciones económicas.

Manual de Cuentas

Es un documento exhaustivo que detalla las normas y procedimientos contables de las organizaciones a nivel de grupo, ofreciendo directrices sólidas para las entidades del grupo, tal como señalan Cevallos y Arellano (2020).

- ✓ **Activo:** Activo Corriente, Activo no Corriente
- ✓ **Pasivo:** Pasivo Corriente, Pasivo no Corriente.
- ✓ **Patrimonio:** Capital Social, Utilidades
- ✓ **Ingresos:** Ingresos Operacionales.

Inventario Inicial

El inventario inicial se refiere a la cantidad de productos disponibles y su valor monetario al inicio de un período contable, que puede ser mensual o anual, como lo describe López (2020).

Tabla 15

Inventario Inicial

EMPRESA "XYZ"				
Inventario Inicial				
Al 01 de octubre del 2023				
Expresado en dólares USD				
Código	Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total

Nota: La tabla muestra el modelo del Inventario Inicial. Tomado Bravo y Ubidia (2019)

Libro Diario

El libro diario o libro de cuentas es un libro contable donde se registran, día a día, los hechos económicos de una empresa. La anotación de un hecho económico en el libro diario se llama asiento o partida; es decir, en él se registran todas las transacciones realizadas por una empresa (Jhon, 2020)

Tabla 16*Libro Diario*

EMPRESA "XYZ"					
Libro Diario					
Al 01 al 31 de octubre del 2023					
Expresado en dólares USD					
					Folio Nro.
Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		SUMAN IGUALES			

Nota: La tabla muestra el modelo del Estado de Situación Inicial. Tomado de Bravo y Ubidia, (2019)

Libro Mayor

Según Jhon (2020), El Libro Mayor constituye un registro contable donde se organizan de manera clasificada todas las transacciones financieras consignadas previamente en el Libro Diario. Aquí, se agrupan y suman los movimientos contables por cuentas, presentando tanto los débitos como los créditos de cada una de estas cuentas. (pág. 48)

Tabla 17*Libro Mayor*

EMPRESA "XYZ"					
Diario Mayor					
Al 01 al 31 de octubre del 2023					
Expresado en dólares USD					
Cuenta					
Asiento	Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		SUMAN IGUALES			

Nota: La tabla muestra el modelo del libro mayor. Tomado de Bravo y Ubidia (2019).

Balance de Comprobación

De acuerdo con Espejo y López (2018, p. 500), el balance de comprobación es un documento contable que resume y verifica la igualdad entre los débitos y los créditos de todas las cuentas de una empresa durante un período contable específico. Su objetivo es garantizar que la suma de todos los débitos sea igual a la suma de todos los créditos, lo que indica que los registros contables están correctos y equilibrados.

Tabla 18*Balance de Comprobación*

EMPRESA "XYZ"						
Balance de Comprobación						
Al 01 al 31 de octubre del 2023						
Expresado en dólares USD						
N.	Código	Cuentas	Sumas		Saldos	
			Debe	Haber	Deudor	Acreedor
SUMAN IGUALES						
Propietario			Contadora			

Nota. Adaptado de Contabilidad de Costos. Herramientas para la toma de decisiones, por Zapata(2019, p. 103).

Estado de Costo de Productos Vendidos

El Estado de Costo de Producción y Ventas proporciona una herramienta para analizar y comprender el funcionamiento contable, ofreciendo una visión preliminar del proceso de costos. (Duque et al., 2018).

Tabla 19*Estado de Costo de Productos Vendidos*

EMPRESA "XYZ"	
Estado de Costo de Productos Vendidos	
Del 01 de octubre al 31 de diciembre del 2023	
Expresado en dólares \$	
Materia Prima Directa	XXXX
Mano de Obra Directa	XXXX
Costos Indirectos de Producción Aplicados	XXXX
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN	XXXX
(+) Inventario Inicial Productos en Procesos	XXXX
COSTOS EN PRODUCTOS EN PROCESO	XXXX
(-) Inventario Final de Productos en Proceso	XXXX
COSTO DE PRODUCCIÓN TERMINADA	XXXX
(+) Inventario Inicial Productos Terminados	XXXX
Costos Productos Disponibles para la Venta	XXXX
Inventario Final de Productos Terminados	XXXX
COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS	XXXX
(+) Variación del Costo	XXXX
COSTO DE PRODUCTO VENDIDO	XXXX
Propietaria	Loja, 31 de diciembre del 20XX Contadora

Nota: La tabla muestra modelo del estado de costos de producción y ventas. Tomado de (Duque et al; 2018).

Notas Explicativas

Dentro del conjunto completo de estados financieros requeridos por la NIC 1, se incluyen las notas que comprenden las políticas contables significativas y otra información explicativa, con el propósito que los usuarios dispongan de información detallada de los diferentes informes financieros y puedan interpretarlos adecuadamente.

Importancia

Las Notas Explicativas a los Estados Financieros representan la divulgación de cierta información que no está directamente reflejada en dichos estados y que es de gran utilidad para que los usuarios de la información financiera tomen decisiones con una base objetiva. Esto implica que estas Notas Explicativas no sean en sí mismas un Estado Financiero, si no que forman parte integral de ellos, siendo obligatoria su presentación considerando que la normativa no establece una fecha específica para que sean presentadas.

Características

Las Normas Internacionales de Contabilidad 1 definen que las notas a los estados financieros deben comprender:

- Información acerca de las bases para la preparación de los estados financieros, y las políticas contables específicas de acuerdo con las transacciones y hechos significativos y deber ser presentada de forma sistemática
- Revelarán la información requerida por las NIIF que no haya sido incluida en otro lugar de los estados financieros; y
- Proporcionarán información que no se presente en ninguno de los estados financieros, pero que es relevante para entender cualquiera de ellos

5. Metodología

Antecedentes

La Quinta Experimental "Punzara" de la Universidad Nacional de Loja surgió con la finalidad inicial de enriquecer la formación académica de los estudiantes de la carrera de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Esto se logra mediante la aplicación práctica de los conocimientos teóricos adquiridos en los procesos productivos y reproductivos llevados a cabo en la finca.

Ubicación

La Quinta Experimental Punzara, cuenta con un área 662966.75 m² (66.29ha) se encuentra ubicada al sur oeste de la ciudad de Loja, en la parroquia Punzara, al margen derecho de la Av. Reinaldo Espinoza, dentro de los predios de la Universidad Nacional de Loja.

Figura 2

Ubicación Quinta Experimental Punzara de la Universidad de Loja



Nota. Este gráfico representa el mapa de ubicación geográfica de la QEXPZ. Tomado del modelo de gestión para las quintas (pág. 14), por (Segarra & Cango, 2023)

El Trabajo de Integración Curricular se desarrolló bajo la metodología del enfoque mixto. Cuantitativo porque se realizó cálculos matemáticos que permitieron la determinación

del costo de producción del queso pasteurizado fresco desarrollando procesos secuenciales, mediante el diseño de flujogramas, procedimientos, políticas. Cualitativo ya que se indago y recopiló la información de fuentes primarias y secundarias para construir el marco teórico.

El tipo de investigaciones exploratoria-descriptiva ya que se profundizo en las causas del problema objeto de estudio con el fin de plantear soluciones adecuadas acerca de la determinación de costos de producción mediante el diseño de documentos de control y formatos auxiliares para el control y el registro de los costos que intervienen en la producción del queso fresco.

5.1 Procedimientos

Los métodos y técnicas de investigación utilizadas corresponden a:

Científico: Permitió analizar la información, para elaborar el marco teórico en función a conceptos de varios autores encontrados en libros, revistas, páginas web y otras fuentes de consulta con información sobre aspectos generales de los costos de producción.

Deductivo: Se lo utilizó para seleccionar conceptos relevantes del marco teórico sobre la determinación del costo de producción en aspectos generales y recopilación de información de la misma, además se pudo analizar e interpretar los conceptos contables, que servirá de sustento para la elaboración del queso pasteurizado fresco.

Inductivo: Se lo empleó con el fin de analizar las actividades que conllevan la planta lácteos en la Quinta Experimental Punzara, realizar el plan de cuentas, el manual de cuentas y el memorando de operaciones. De igual forma desarrollar el proceso contable hasta la obtención del Estado de Productos Vendidos para finalmente determinar el costo de producción.

Analítico: Sirvió para determinar los elementos del costos y el procedimiento de asignación de costos directos e indirectos de producción, con el fin de obtener los datos que correspondan al costo de producción, realizando los registros de las actividades de manera correcta tomando en cuenta el proceso de producción del queso pasteurizado fresco, que se realizó mediante el análisis de los documentos contables utilizados, además indagar los referentes teóricos para el desarrollo del marco teórico, los cuales se utilizó para deducir los procedimientos contables.

Sintético: Permitió sintetizar para procesar la información, conseguir resultados de la actividad económica e información cualitativa y cuantitativa más relevante que se ha

presentado en el trabajo de integración curricular o titulación, la cual se obtuvo a través de la ejecución del proceso contable hasta la obtención del estado de productos vendidos.

Técnicas

Técnica de Observación: Se utilizó para evidenciar el desarrollo de las actividades y así recopilar la información para los distintos procesos que se llevaron a cabo, diseñando los documentos de control para sustentar los costos incurridos en la fabricación del producto dentro de la Quita Experimental Punzará de la Universidad Nacional de Loja.

Entrevista: Se utilizó para obtener información relacionada con los documentos de respaldo de los hechos económicos en la Quita Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja, permitiendo así obtener información importante sobre las debilidades y fortalezas, funcionamiento, producto y/o servicios que presta entre otros aspectos; y de esta manera obtener una visión anticipada del problema objeto de estudio.

Revisión Bibliográfica. Se recopiló la información necesaria y veraz que sirvió para los diferentes temas para construir la redacción del marco teórico, recurriendo a las diversas fuentes de investigación bibliográficas, como son: libros, artículos, páginas web y demás fuentes confiables sobre la determinación de costos.

5.2 Procesamiento y análisis de datos

Matemático. Este método se utilizó para efectuar los diferentes cálculos y operaciones que se determinó en el rol de pagos de igual manera los cálculos de los asientos contables con lo cual se segmentó los costos entre fijos y variables.

Sistemas software. Se utilizó Microsoft Excel como herramienta para la organización contable. Es un paquete estadístico diseñado para el procesamiento de datos, fue fundamental para crear formatos contables principales y auxiliares. Estos formatos facilitaron el desarrollo del proceso contable y la determinación del costo de producción durante el periodo productivo. Todo esto se logró mediante el registro de los datos numéricos obtenidos de los documentos de respaldo.

6. Resultados

La Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja

Antecedentes

La Quinta Experimental Punzara se institucionalizó a partir de la compra de la Finca Punzara propiedad del Dr. Vicente Vélez el 17 de enero de 1972, de acuerdo a la inscripción Nro. 82 del Registro de la Propiedad de Loja. Comprendía 62 hectáreas de pastizales y 30 hectáreas de cerro, con los programas pecuarios de bovinos de leche, ovinos, animales de granja: cuyes y conejos, programas de inseminación artificial, con sus dependencias y construcciones. (Universidad Nacional de Loja, 2022).

A partir del 2009 se implementó en la Planta de Lácteos que es la industrialización de los derivados de la leche entre ellos: yogurt, queso, quesillo, leche pasteurizada y dulce de leche. (Universidad Nacional de Loja, 2022).

Misión

La Quinta Experimental Punzara brinda prácticas preprofesionales a estudiantes de la Facultad Agropecuaria y Recursos Naturales Renovables, fomentando el desarrollo de habilidades. Así mismo desarrolla procesos productivos con el fin de abastecer el micro mercado de la Universidad Nacional de Loja, cumpliendo con la demanda de los funcionarios, contribuyendo en el mejoramiento de la calidad de vida y el cuidado con el ambiente que se encuentran involucradas con las labores que esta entidad desempeña.

Visión

La meta es transformar la quinta en un centro experimental que gestione de forma sostenible los recursos naturales, brinde una formación óptima a los estudiantes en prácticas, y garantice una producción suficiente para satisfacer las necesidades del mercado o objetivo al que se debe; todo esto sin dejar de lado las consideraciones de calidad del producto, seguridad, salud laboral y cuidado del ambiente. (Segarra & Cango, 2023, pág. 13)

Marco normativo legal

La Universidad Nacional de Loja, tiene personería jurídica propia, autonomía académica, administrativa, financiera y orgánica, laica y sin fines de lucro, y forma parte del sistema de educación superior del Ecuador; siendo la Quinta Experimental Punzara parte de la UNL, debe sujetarse al cumplimiento de las normas y reglamentos vigentes.

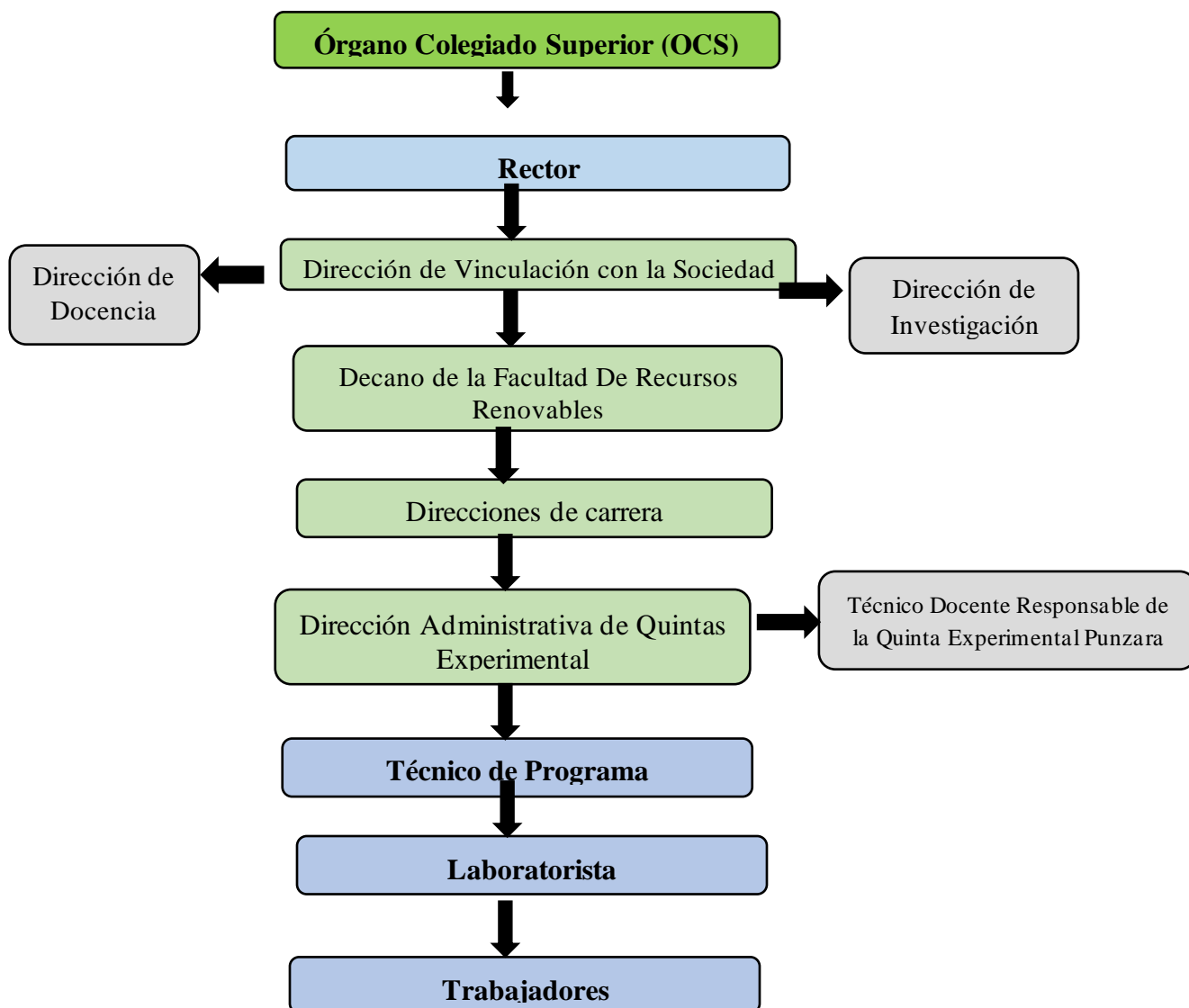
Tabla 20*Marco normativo legal de la Quinta Experimental Punzara*

Tipo de la Norma	Norma Jurídica
Carta Suprema	Constitución de la República del Ecuador
Códigos	Código Orgánico General de Procesos COGEP Código Orgánico Integral Penal COIP Código Orgánico de Planificación y Finanzas Publicas COPFP. Código Orgánico Administrativo Código de Trabajo
Ley Orgánica	Ley Orgánica de Educación Superior Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública (LOSNCB). Ley Orgánica de Transparencia y Acceso a la Información Pública. Ley Orgánica de Servicio Público (LOSEP) Ley Orgánica de la Contraloría General del Estado
Estatutos	Estatuto Orgánico de la Universidad Nacional de Loja Estatuto de Régimen Jurídico de la Administración de la Función
Reglamento Interno	Reglamento de Higiene y Seguridad de la Universidad Nacional de Loja 2022. Reglamento interno de trabajo de la UNL. Reglamento de Régimen Académico de la UNL.

*Nota: La tabla muestra Tomado de (Universidad Nacional de Loja, 2022)***Organigrama funcional Quinta Experimental Punzara**

La estructura funcional está dirigida por el Órgano Colegiado Superior, el rector y el decano de la facultad de recursos naturales, quienes supervisan las actividades de la Quinta Experimental el técnico docente, quien se encarga de la organización y control de las actividades desarrolladas por el personal de la quinta conformado por técnico, laboratorista y trbadores.

Figura 3
Organigrama funcional Quinta Experimental Punzara

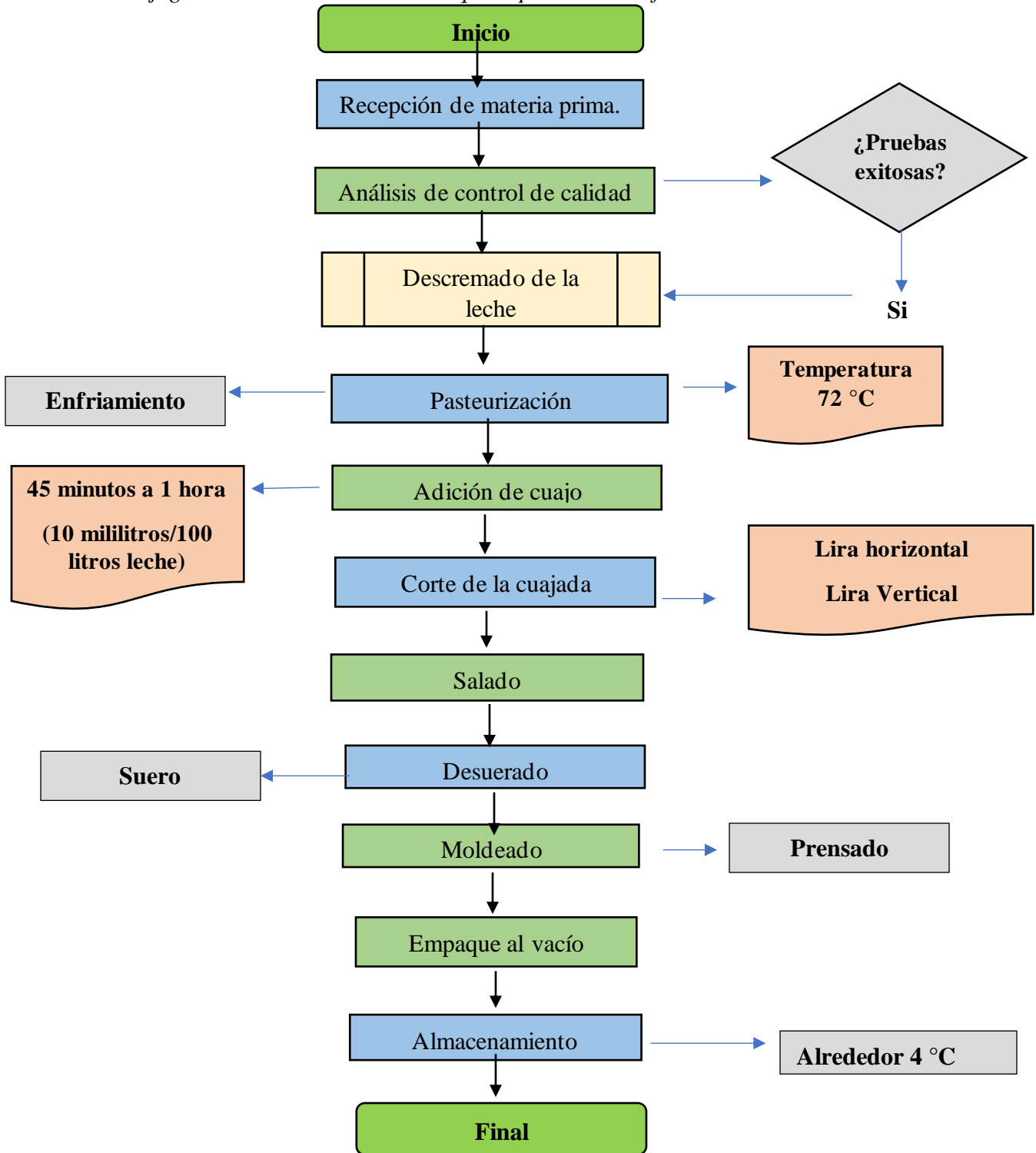


Nota: Tomando en consideración el código orgánico administrativo.

Se busca informar sobre el proceso de producción del queso pasteurizado fresco correspondiente a periodo octubre a diciembre de 2023 en la planta de lácteos, a través de la observación y la elaboración del producto, mediante la elaboración de un flujograma.

Figura 4

Flujograma de la elaboración del queso pasteurizado fresco



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Proceso de Elaboración del Queso Pasteurizado Fresco

El queso pasteurizado fresco es uno de los principales derivados de la leche, rico en proteínas y calcio. El queso pasteurizado fresco se obtiene a partir de la coagulación de la leche y deshidratación de la cuajada; se puede conservar por varios días.

Figura 5

Queso Pasteurizado Fresco



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Recepción de materia prima: La cantidad de leche será registrada en la hoja ubicada en la parte externa a la planta de lácteos en la Quinta Experimental Punzara de la “Universidad de Nacional Loja” que se hace a partir de 7:30 am .

Filtrado: Luego de que ingresa la leche la planta de lácteos se realiza un filtrado con la finalidad de eliminar cuerpos extraños e impurezas.

Análisis de la Leche: Se toma una pequeña muestra de leche para su respectivo análisis en máquina Lactoscam SA así también como en el medidor de PH este análisis permite saber si la leche esta apta para consumo y la realización del producto (Se realiza los análisis exhaustivos cuando se cambia de alimentación o vacunación del ganado) seguido de eso se vierte la leche en el tanque de almacenamiento a una temperatura de 4°C, previo debe estar limpio y desinfectado.

Figura 6

Máquina de la leche



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Descremado de la leche: Luego de los análisis de control de calidad se procede al descremado es el proceso por el cual se remueve parcialmente la grasa de la leche; se realiza para obtener la crema y la leche descremada a partir de leche entera. Descremar la leche utilizando una descremadora eléctrica pequeña y recibir la crema en una olla de aluminio o de acero inoxidable.

Figura 7

Descremadora de leche



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Pasteurización. - Luego del descremado se da paso a colocar la leche en la olla doble camisa, que se debe calentar la leche descremada a una temperatura de 72°C por unos 10 a 15 minutos dependiendo de los litros de leche que se vaya a realizar en la producción del

queso pasteurizado fresco se realiza este proceso pasteurización ya que ayuda a eliminar los microorganismos patógenos y mantener las propiedades nutricionales de la leche.

Figura 8

Materiales para la Pasteurización



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Enfriamiento. – Luego de que la leche descremada este debidamente pasteurizada se enfría a una temperatura de 36°C a 38°C dependiendo siempre de los litros que se va a ocupar en la producción.

Figura 9

Máquina de enfriamiento



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Adición de cuajo. – Al momento de colocar el cuajo se debe poner la cantidad correcta por litro de leche es decir 100 litros de leche se remiten 10 mililitros de cuajo. Con la adición del cuajo se logra que la proteína de la leche se precipite (junte) logrando dar la textura del queso. Una vez que se alcanzó la temperatura de 36°C a 38°C , se agrega

lentamente el cuajo, se mueve la leche enérgicamente con el agitador para disolver el cuajo, se deja en reposo para que se produzca el cuajado, el tiempo aproximado es de 45 a 60 minutos aproximadamente.

Figura 10

El cuajo



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Corte de la cuajada: Pasado el tiempo de los 40 a 60 minutos de espera, se revisa si la leche descremada ha alcanzado una consistencia parecida a la de “flan cuajado”, llamada también masa de cuajada. Se procede a corta la cuajada con las liras tanto vertical como horizontal dando pequeños movimientos en la cuajada para que se realicen cuadros pequeños para dejar salir la mayor cantidad de suero posible y así poder añadir nuestra sal.

Figura 11

Máquina de Corte de la cuajada



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Salado. - Posterior al corte de la cuajada, se realiza la adición de sal. Que consiste en colocar los gramos de sal fina por cada litro de leche descremada en un balde de acero inoxidable y se añade un poco de suero para remover dando paso a que si la sal tiene impurezas quede en el fondo del balde, se añade a la sal disuelta en la cuajada se revuelve bien la masa cuajada con un agitador, para lograr una homogenización.

Desuerado. – Luego se procede a colocar una malla color verde que ayudara a separar el suero de la masa de cuajada para lograr el compactado y formación del queso pasteurizado fresco. Se deja con el colador puesto en el desagüe de la tina donde se realizó el cuajado para recolectar el suero.

Figura 12

El Desuerado



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Moldeado. - Previamente se desinfecta y se coloca los moldes cuadrados de 500g, en la mesa de cuajado, Con ayuda de una jarra plástica se empezara a llenar cada molde con la cuajada, al momento de ir llenando los moldes se va a empezar a desuerear dando paso a mermarse la cuajada y tocara pasar un poco más de la cuajada en los moldes se volverá a recolectar el suero ya que se llenen bien todos los moldes se hace una pequeña presión con la prensa neumática para que ayude a compactar mejor el molde del queso pasteurizado fresco, se debe voltear dos veces a intervalos de 5 minutos.

Figura 13

Moldes para los quesos pasteurizados frescos



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Prensado. - En esta fase se logra una consistencia más compacta en el queso pasteurizado fresco, para evitar la formación de huecos en la masa del queso pasteurizado fresco. Para ello se procede la siguiente manera: se revisa cada molde para que quede la misma cantidad de no ser el caso se desbarata un molde para rellenar los faltantes , luego de eso se retira de la mesa, se coloca los quesos pasteurizados frescos con su respectiva tapa de prensado de manera que facilite aplicar una fuerza con la máquina, se activa la prensa neumática, se dejar reposar por una noche entera para que los moldes del queso pasteurizado fresco se desueren lo mejor posible para su entrega.

Figura 14

Prensado del queso pasteurizado fresco



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Desmoldado: Posteriormente se saca los moldes de la prensadora, que consiste en voltearlos lentamente para que se desprendan y con ayuda de un cuchillo quitar los excesos de queso pasteurizado fresco se procese a colocar en sus fundas correspondientes para poder realizar el empaque al vacío.

Empaque al vacío. -Este paso consiste en revisar el producto que no contenga suero en la funda si es ser el caso de manera cuidadosa se retira el suero colocando una pequeña olla esto se realizara previo a poner el queso pasteurizado fresco en la máquina empacadora al vacío, la misma que tiene la función de extraer el oxígeno mediante el mecanismo de extracción del aire y sellado, después de haber puesto el producto en el empaque cabe recalcar que en esta parte del proceso se pone en la maquina empacadora dos funditas queso pasteurizado fresco por cada empaquetamiento.

Figura 15

Quesos listos para el Empaque al vacío



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Almacenamiento. – Finalmente ya empaquetados todos los moldes del queso pasteurizado fresco para consumo se procede a refrigerar para impedir el crecimiento de microorganismos y para mantener siempre el queso pasteurizado fresco. Se debe almacenar a 4°C para llevar a la tienda universitaria para su respectiva venta se toma en cuenta que el almacenamiento no debe ser mayor a 7 días.

Figura 16

Quesos empaquetados listos para el almacenamiento



Nota. Tomado por la autora por medio de la elaboración del queso pasteurizado fresco

Políticas para el proceso de producción del queso pasteurizado fresco

Introducción

En la producción del queso pasteurizado fresco existen varios pasos a seguir para obtener el resultado esperado, por lo que, se detallan las políticas que se deben de tener en cuenta para la producción de dicho alimento en la planta de lácteos de la Quinta Experimental Punzara. Estas políticas cumplen la función de establecer un conjunto de reglas, directrices y decisiones esenciales para la manufactura de alimentos.

Acceso a la Planta de lácteos

1. Para el ingreso a la Planta de procesos de lácteos es obligatorio los materiales y vestimenta adecuada de uso personal como son: guantes, mandil, mascarilla, botas, entre otros. Esto permite cumplir las normas de higiene y equipos de bioseguridad al momento de elaborar el producto. (Con el objetivo de garantizar un entorno de trabajo seguro y cumplir con los estándares de higiene necesarios para la producción de alimentos).
2. En el área de procesos de lácteos está prohibido ingresar alimentos, fumar o ingerir bebidas alcohólicas.

3. Para realizar el proceso de la producción del queso pasteurizado fresco la Tienda Universitaria solicita en un documento al responsable de la Planta de lácteos el debido producto para ofrecer en la misma.
4. Ofrecer un sistema sostenible de producción, optimizando los recursos, para minimizar el impacto ambiental producido.
5. Lavado de manos obligatorio, para todo el personal antes de realizar un cambio de actividad. (Con la finalidad de mantener los más altos niveles de higiene y prevenir la contaminación cruzada, asegurando la calidad y bioseguridad de estos productos.

Higiene y control de cantidades en la recolección de leche

6. Lavar y esterilizar con agua caliente o vapor de agua las cantarillas que servirán de uso para la recolección y traslado de la leche procedentes del sistema de ordeño mecánico de la quinta experimental “Punzara”. Esta medida es esencial para prevenir contaminaciones y asegurar que la leche llegue a la planta de procesamiento de lácteos en condiciones óptimas.
7. Mantener un control de las cantidades de leche recolectadas mediante el ordeño mecánico; se establece registrar diariamente estos volúmenes en una hoja ubicada en la parte externa de la planta de lácteos.

Recepción y control de calidad de la leche

8. El laboratorista es responsable de receiptar la leche y realizar un control de calidad minucioso antes de que esta sea procesada, a fin de destinar la misma a la elaboración de los diferentes productos.
9. Se debe llevar un registro diario del ingreso la leche a la planta de lácteos son los siete días de la semana.

Conservación y descremación de la leche

10. Para garantizar un producto de excelente calidad para el consumo humano, se debe conservar la leche a una temperatura entre los 2 a 4°C para así conservar las propiedades nutricionales de la leche.
11. El personal técnico debe llevar a cabo el proceso de descremado para separar la crema y así estandarizar la leche, de acuerdo a la normativa vigente, es decir se trabaja con productos semidescremados.

Limpieza y mantenimiento de la cámara de frío

12. Con el objetivo de mantener un entorno higiénico y seguro, se establece que la cámara de frío debe ser lavada y aseada cada 10 días, en este proceso de limpieza se realizará utilizando los suministros de aseo como: jabón líquido neutro y agua.

Empaque del queso pasteurizado fresco

13. El tiempo estimado en la Tienda universitaria de la Universidad Nacional de Loja es 7 días como máximo en refrigeración sin preservantes para su conservación.

Limpieza y mantenimiento del espacio de producción

14. Lavar, desinfectar y esterilizar las máquinas, utensilios e instrumentos utilizados en la producción del queso fresco, con la finalidad de mantener un espacio siempre limpio y garantiza un entorno higiénico para la elaboración de otros productos lácteos.

6.2 Elaborar documentos y formatos auxiliares para el control y el registro de los costos que intervienen en la producción del queso fresco.

Ordenes de Producción mes de Octubre

Producción Nro.001

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja			
Orden de producción Nro.001			
Cliente:	Tienda Universitaria	Fecha de pedido:	02 /10/2023
Artículo:	Queso Pasteurizado Fresco	Fecha de entrega:	03/10/2023
Cantidad:	44 moldes de queso pasteurizado fresco		
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO: <i>El queso pasteurizado fresco debe pesar 1 libra</i>			

Responsable de Producción			

Producción Nro.002

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja			
Orden de producción Nro.002			
Cliente:	Tienda Universitaria	Fecha de pedido:	16 /10/2023
Artículo:	Queso Pasteurizado Fresco	Fecha de entrega:	17/10/2023
Cantidad:	60 moldes de queso pasteurizado fresco		
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO: <i>El queso pasteurizado fresco debe pesar 1 libra</i>			

Responsable de Producción			

Ordenes de Producción mes de noviembre

Producción Nro.003

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja			
Orden de producción Nro.003			
Cliente:	Tienda Universitaria	Fecha de pedido:	06/11/2023
Artículo:	Queso Pasteurizado Fresco	Fecha de entrega:	07/11/2023
Cantidad:	31 moldes de queso pasteurizado fresco		
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO: El queso pasteurizado fresco debe pesar 1 libra			

<i>Responsable de Producción</i>			

Producción Nro.004

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja			
Orden de producción Nro.004			
Cliente:	Tienda Universitaria	Fecha de pedido:	20 /11/2023
Artículo:	Queso Pasteurizado Fresco	Fecha de entrega:	21/11/2023
Cantidad:	33 moldes de queso pasteurizado fresco		
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO: El queso pasteurizado fresco debe pesar 1 libra			

<i>Responsable de Producción</i>			

Ordenes de Producción mes de Diciembre

Producción Nro.005

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja			
Orden de producción Nro.005			
Cliente:	Tienda Universitaria	Fecha de pedido:	04 /12/2023
Artículo:	Queso Pasteurizado Fresco	Fecha de entrega:	06/12/2023
Cantidad:	63 moldes de queso pasteurizado fresco		
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO: El queso pasteurizado fresco debe pesar 1 libra			

<i>Responsable de Producción</i>			

Nota de Requisición

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja				
Nota de Requisición N°001				
Proveedor:	VESGA IMPORTADORA			
Mes:	Octubre			
Fecha de pedido:	01/10/2023	Fecha de entrega:	01/10/2023	
Dirección:	Calle Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza			
Condiciones de Pago:				
Descripción	Cantidad		Precio unitario	Precio total
Cuajo de Caseína *LT	1	Litro	25,60	25,60
Total				25,60
Aprobado por: _____				
<i>Propietario</i>				

Nota de Requisición N°002 de la Sal del mes de Octubre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja				
Nota de Requisición N°002				
Proveedor:	VESGA IMPORTADORA			
Mes:	Octubre			
Fecha de pedido:	01/10/2023	Fecha de entrega:	01/10/2023	
Dirección:	Calle Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza			
Condiciones de Pago:				
Descripción	Cantidad		Precio unitario	Precio total
Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG	4	Kg	22,50	90,00
Total				90,00
Aprobado por: _____				
<i>Propietario</i>				

Nota de Requisición N°003 de las Fundas

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja				
Nota de Requisición N°003				
Proveedor:	VESGA IMPORTADORA			
Mes:	Octubre			
Fecha de pedido:	01/10/2023	Fecha de entrega:	01/10/2023	
Dirección:	Calle Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza			
Condiciones de Pago:				
Descripción	Cantidad		Precio unitario	Precio total
Fundas 25 x 35 cm x unidad	104	Unidad	0,02	1,71
Total				1,71
Aprobado por: _____				
<i>Propietario</i>				

Nota de Requisición N°001 del Cuajo del mes de Noviembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja				
Nota de Requisición N°001				
Proveedor:	VESGA IMPORTADORA			
Mes:	Noviembre			
Fecha de pedido:	01/11/2023	Fecha de entrega:	01/11/2023	
Dirección:	Calle Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza			
Condiciones de Pago:				
Descripción	Cantidad		Precio unitario	Precio total
Cuajo de Caseína *LT	1	Litro	25,60	25,60
Total				25,60
Aprobado por: _____				
Propietario				

Nota de Requisición N°002 de la Sal del mes de Noviembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja				
Nota de Requisición N°002				
Proveedor:	VESGA IMPORTADORA			
Mes:	Noviembre			
Fecha de pedido:	01/11/2023	Fecha de entrega:	01/11/2023	
Dirección:	Calle Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza			
Condiciones de Pago:				
Descripción	Cantidad		Precio unitario	Precio total
Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG	4	Kg	22,50	90,00
Total				90,00
Aprobado por: _____				
Propietario				

Nota de Requisición N°003 de las Fundas de Noviembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja				
Nota de Requisición N°003				
Proveedor:	VESGA IMPORTADORA			
Mes:	Noviembre			
Fecha de pedido:	01/11/2023	Fecha de entrega:	01/11/2023	
Dirección:	Calle Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza			
Condiciones de Pago:				
Descripción	Cantidad		Precio unitario	Precio total
Fundas 25 x 35 cm x unidad	64	Unidad	0,02	1,05
Total				1,05
Aprobado por: _____				
Propietario				

Nota de Requisición N°001 del Cuaajo del mes de Diciembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja			
Nota de Requisición N°001			
Proveedor:	VESGA IMPORTADORA		
Mes:	Diciembre		
Fecha de pedido:	01/12/2023	Fecha de entrega:	01/12/2023
Dirección:	Calle Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza		
Condiciones de Pago:			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Cuaajo de Caseína *LT	1	Litro 25,60	25,60
<i>Total</i>			25,60
<i>Aprobado por:</i> _____ Propietario			

Nota de Requisición N°002 de la Sal del mes de Diciembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja			
Nota de Requisición N°002			
Proveedor:	VESGA IMPORTADORA		
Mes:	Diciembre		
Fecha de pedido:	01/12/2023	Fecha de entrega:	01/12/2023
Dirección:	Calle Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza		
Condiciones de Pago:			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG	3	Kg 22,50	67,50
<i>Total</i>			67,50
<i>Aprobado por:</i> _____ Propietario			

Nota de Requisición N°003 de las Fundas de Diciembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja			
Nota de Requisición N°003			
Proveedor:	VESGA IMPORTADORA		
Mes:	Diciembre		
Fecha de pedido:	01/12/2023	Fecha de entrega:	01/12/2023
Dirección:	Calle Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza		
Condiciones de Pago:			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Fundas 25 x 35 cm x unidad	63	Unidad 0,02	1,04
<i>Total</i>			1,04
<i>Aprobado por:</i> _____ Propietario			

Detalle de Registro de Cantidad

Mes: Octubre primera producción

Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Registro de Cantidad Mes: Octubre				
Departamento: Producción		Orden de producción: Nro. 001		
Cantidad: 44 moldes de 1 lb				
Producto	Medida	Cantidad Utilizada	Precio Unitario	Precio Total
Leche	Litros	190	0,42	79,8
Cuajo de Caseina *LT	Mililitros	19	0,03	0,49
Total				81,83
APROBADO POR:		RECIBIDO POR: Responsable de producción		

Mes: Octubre segunda producción

Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja Planta de lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Registro de Cantidad Mes: Octubre				
Departamento: Producción		Orden de producción: Nro. 002		
Cantidad: 60 moldes de 1 lb				
Producto	Medida	Cantidad Utilizada	Precio Unitario	Precio Total
Leche	Litros	262	0,42	110,04
Cuajo de Caseina *LT	Mililitros	26	0,03	0,67
Total				112,83
APROBADO POR:		RECIBIDO POR: Responsable de producción		

Mes: Noviembre Tercera Producción

Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja Planta de lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Registro de Cantidad Mes: Noviembre				
Departamento: Producción		Orden de producción: Nro. 003		
Cantidad: 31 moldes de 1 lb				
Producto	Medida	Cantidad Utilizada	Precio Unitario	Precio Total
Leche	Litros	130	0,42	54,6
Cuajo de Caseina *LT	Mililitros	13	0,0256	0,3328
Total				55,99
APROBADO POR:		RECIBIDO POR: Responsable de producción		

Mes: Noviembre Cuarta Producción

Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja Planta de lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Registro de Cantidad Mes: Noviembre				
Departamento: Producción		Orden de producción: Nro. 004		
Cantidad: 33moldes de 1 lb				
Producto	Medida	Cantidad Utilizada	Precio Unitario	Precio Total
Leche	Litros	140	0,42	58,8
Cuajo de Caseína *LT	Mililitros	14	0,0256	0,36
Total				60,30
APROBADO POR:		RECIBIDO POR: Responsable de producción		

Mes: Diciembre Quinta Producción

Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Registro de Cantidad Mes: Diciembre				
Departamento: Producción		Orden producción: Nro. 005		
Cantidad: 63 moldes de 1 lb				
Producto	Medida	Cantidad Utilizada	Precio Unitario	Precio Total
Leche	Litros	275	0,52	143
Cuajo de Caseína *LT	Mililitros	27	0,03	0,69
Total				145,93
APROBADO POR:		RECIBIDO POR: Responsable de producción		

Tarjeta Tiempo del Mes de Octubre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Tarjeta de Tiempo								
Mes:		Octubre						
Nombre del trabajador:		Darwin Ramiro Armijos Cabrera						
Departamento:		Planta de Lácteos						
Jornada:		Completa						
Orden de Producción	Día	Fecha	Detalle	Hora Empieza	Hora Termina	Tiempo Directo	Tiempo Indirecto	Total de Tiempo Empleado
Primera Producción	Lunes	02/10/2023	Realizar queso pasteurizado Fresco	8h00	16h00	4	4	8
	Martes	03/10/2023	Empaquetar el queso pasteurizado Fresco	8h00	12h00	4	4	8
Segunda Producción	Lunes	16/10/2023	Realizar queso pasteurizado Fresco	8h00	16h00	4	4	8
	Martes	17/10/2023	Empaquetar el queso pasteurizado Fresco	8h00	12h00	4	4	8
Total						16	16	32
f) ----- Jefe de producción								

Tarjeta Tiempo del Mes de Noviembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Tarjeta de Tiempo								
Mes:		Noviembre						
Nombre del trabajador:		Darwin Ramiro Armijos Cabrera						
Departamento:		Planta de Lácteos						
Jornada:		Completa						
Orden de Producción	Día	Fecha	Detalle	Hora Empieza	Hora Termina	Tiempo Directo	Tiempo Indirecto	Total de Tiempo Empleado
Primera Producción	Lunes	06/11/2023	Realizar queso pasteurizado Fresco	8h00	16h00	4	4	8
	Martes	07/11/2023	Empaquetar el queso pasteurizado Fresco	8h00	12h00	4	4	8
Segunda Producción	Lunes	20/11/2023	Realizar queso pasteurizado Fresco	8h00	16h00	4	4	8
	Martes	21/11/2023	Empaquetar el queso pasteurizado Fresco	8h00	12h00	4	4	8
Total						16	16	32
<i>f) -----</i> Jefe de producción								

Tarjeta Tiempo del Mes de Diciembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Tarjeta de Tiempo								
Mes:		Diciembre						
Nombre del trabajador:		Darwin Ramiro Armijos Cabrera						
Departamento:		Planta de Lácteos						
Jornada:		Completa						
Orden de Producción	Día	Fecha	Detalle	Hora Empieza	Hora Termina	Tiempo Directo	Tiempo Indirecto	Total de Tiempo Empleado
Primera Producción	Lunes	04/12/2023	Realizar queso pasteurizado Fresco	8h00	16h00	4	4	8
	Martes	05/12/2023	Empaquetar el queso pasteurizado Fresco	8h00	12h00	4	4	8
Total						8	8	16
<i>f) -----</i> Jefe de producción								

Tarjeta Reloj

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Tarjeta de Reloj							
Fecha:		Del 01 Octubre al 31 de Diciembre 2023					
Nombre del trabajador:		Darwin Ramiro Armijos Cabrera					
Jornada:		Completa		Salario por Hora: 2,42			
Fecha	Mañana		Tarde		Horas Empleadas	Valor por Hora	Valor Total
	Entradas	Salidas	Entradas	Salidas			
1/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
2/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
3/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
4/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
5/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
6/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
7/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
8/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
10/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
11/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
12/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
13/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
14/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
15/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
16/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
17/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
18/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
19/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
20/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
21/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
22/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
23/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
24/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
25/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
26/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
27/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
28/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
29/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
30/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
31/10/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
Total					240		
RESUMEN							
Horas Ordinarias:				240			
Horas Extraordinarias				0			
Total de Horas				240			

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco

Tarjeta de Reloj

Fecha: Del 01 Octubre al 31 de Diciembre del 2023

Nombre del trabajador: Darwin Ramiro Armijos Cabrera

Jornada: Completa **Salario por Hora : 2,42**

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Empleadas	Valor por Hora	Valor Total
	Entradas	Salidas	Entradas	Salidas			
1/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
2/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
3/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
4/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
5/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
6/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
7/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
8/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
9/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
10/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
11/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
12/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
13/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
14/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
15/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
16/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
17/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
18/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
19/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
20/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
21/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
22/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
23/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
24/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
25/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
26/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
27/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
28/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
29/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
30/11/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
Total de Horas					240		

RESUMEN

Horas Ordinarias:	240
Horas Extraordinarias	0
Total Horas	240

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Tarjeta de Reloj

Fecha: Del 01 Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Nombre del trabajador: Darwin Ramiro Armijos Cabrera
Jornada: Completa **Salario por Hora : 2,42**

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Empleadas	Valor por Hora	Valor Total
	Entradas	Salidas	Entradas	Salidas			
1/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
2/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
3/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
4/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
5/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
6/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
7/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
8/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
9/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
10/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
11/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
12/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
13/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
14/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
15/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
16/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
17/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
18/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
19/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
20/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
21/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
22/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
23/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
24/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
26/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
27/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
28/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
29/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
30/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
31/12/2023	8h00	12h00	13h00	17h00	8	7,80	62,40
Total Horas					240		

RESUMEN

Horas Ordinarias :	240
Horas Extraordinarias	0
Total Horas	240

Rol de pagos y provisiones

Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Nómina de Pago de Empleados										
N°	Apellido y Nombre	Cargo	INGRESOS			EGRESOS			Total Egresos	Líquido A Pagar
			Salario	Horas Extras	Total, Ingresos	Aporte Individual 12,15%	Anticipo de sueldo	Crédito BIEESS		
1	Darwin Ramiro Armijos Cabrera	Analista laboratorio	450,00		450,00	54,68			54,68	395,33
Totales			450,00		450,00	54,68			54,68	395,33

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Rol de Provisiones Mes: octubre 2023						
Nro.	Nombres y Apellidos	Cargo	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondos de Reserva	Aporte patronal
1	Darwin Ramiro Armijos Cabrera	Analista laboratorio	37,50	37,50	37,49	42,53
Total			37,50	37,50	37,49	42,53

Cargo	Horas diarias	Días laborados	Total, de horas	TOTAL, DE COSTO HORA
Analista laboratorio	8 horas	30	240	2,42

Hoja de Costos de la primera producción Queso Pasteurizado Fresco

Mes: Octubre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Hoja de costos				
Ordenes de producción N.º001				
Cliente: Tienda Universitaria Unl	Fecha de inicio: 02 /10/2023			
Cantidad: 44 moldes	Fecha de entrega: 03/10/2023			
Artículo: Queso pasteurizado fresco	Fecha de término: 03/10/2023			
Costo Total: 92,18	Costo unitario: 2,10			
Materia Prima Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Litros de Leche	Litros	0,43	190	81,15
Cuajo de Caseína *LT	Mililitros	0,03	19	0,57
Mano de Obra Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Jefe de Producción	horas	2,42	2,3	5,57
Costos Indirectos de Producción				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Fundas 25 x 35 cm x unidad	Unidades	0,02	44	0,7
Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG	Gramos	0,00045	3430,56	1,54
Luz	Horas	0,09	3	0,26
Agua	Horas	0,25	0,4	0,10
Depreciación de Maquinaria y Equipo	Horas	0,7	1	0,69
Depreciación de Muebles y Enseres	Horas	0,05	0,3	0,01
Depreciación de Herramientas Mayor	Horas	0,08	1	0,08
Depreciación de Edificio	Horas	0,5	3	1,50
Resumen:				
<i>Materia prima directa:</i>				81,72
<i>Mano de obra directa:</i>				5,57
<i>Costos indirectos de fabricación:</i>				4,9
Total:				92,18
<i>Elaborado por: f) -----</i>				
<i>Aprobado por: f) -----</i>				

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Hoja de costos

Ordenes de producción N.º002	
Cliente: Tienda Universitaria Unl	Fecha de inicio: 16 /10/2023
Cantidad: 60 moldes	Fecha de entrega: 17/10/2023
Artículo: Queso pasteurizado fresco	Fecha de término: 17/10/2023
Costo Total: 129,35	Costo unitario: 2,15

Materia Prima Directa

Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Litros de Leche	Litros	0,43	262	111,86
Cuajo de Caseina *LT	Mililitros	0,03	26	0,78

Mano de Obra Directa

Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Jefe de Producción	horas	2,42	4,3	10,41

Costos Indirectos de Producción

Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Fundas 25 x 35 cm x unidad	Unidades	0,016	60	1,0
Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG	Gramos	0,000450	4730,56	2,13
Luz	Horas	0,09	4	0,35
Agua	Horas	0,25	0,3	0,08
Depreciación de Maquinaria y Equipo	Horas	0,7	1	0,69
Depreciación de Muebles y Enseres	Horas	0,05	0,6	0,03
Depreciación de Herramientas Mayor	Horas	0,08	1	0,08
Depreciación de Edificio	Horas	0,5	4	2,00

Resumen:

Materia prima directa: 112,64

Mano de obra directa: 10,41

Costos indirectos de fabricación: 6,3

Total: **129,35**

Elaborado por: f) -----

Aprobado por: f) -----

Mes: Noviembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Hoja de costos				
Ordenes de producción N.º003				
Cliente: Tienda Universitaria Unl	Fecha de inicio: 06 /11/2023			
Cantidad: 31 moldes	Fecha de entrega: 07/11/2023			
Artículo: Queso pasteurizado fresco	Fecha de término: 07/11/2023			
Costo Total: 65,14	Costo unitario: 2,10			
Materia Prima Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Litros de Leche	Litros	0,43	130	56,23
Cuajo de Caseina *LT	Mililitros	0,0256	13	0,33
Mano de Obra Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Jefe de Producción	horas	2,42	2	4,84
Costos Indirectos de Producción				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Fundas 25 x 35 cm x unidad	Unidades	0,016	31	0,5
Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG	Gramos	0,000450	2347,22	1,06
Luz	Horas	0,09	2	0,17
Agua	Horas	0,22	1	0,22
Depreciación de Maquinaria y Equipo	Horas	0,7	1	0,70
Depreciación de Muebles y Enseres	Horas	0,05	0,2	0,01
Depreciación de Herramientas Mayor	Horas	0,08	1	0,08
Depreciación de Edificio	Horas	0,5	2	1,00
Resumen:				
<i>Materia prima directa:</i>				56,56
<i>Mano de obra directa:</i>				4,84
<i>Costos indirectos de fabricación:</i>				3,7
Total:				65,14
<i>Elaborado por: f) -----</i>				
<i>Aprobado por: f) -----</i>				

Mes: Noviembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Hoja de costos				
Cliente: Tienda Universitaria Unl		Ordenes de producción N.º004		
Cantidad: 33 moldes		Fecha de inicio: 20 /11/2023		
Artículo: Queso pasteurizado fresco		Fecha de entrega: 21/11/2023		
Costo Total: 69,15		Fecha de término: 21/11/2023		
		Costo unitario: 2,10		
Materia Prima Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Litros de Leche	Litros	0,43	140	60,55
Cuajo de Caseina *LT	Mililitros	0,0256	14	0,36
Mano de Obra Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Jefe de Producción	horas	2,42	2	4,84
Costos Indirectos de Producción				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Fundas 25 x 35 cm x unidad	Unidades	0,016	33	0,5
Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG	Gramos	0,000450	2527,78	1,14
Luz	Horas	0,09	2	0,17
Agua	Horas	0,22	1	0,22
Depreciación de Maquinaria y Equipo	Horas	0,7	0,3	0,21
Depreciación de Muebles y Enseres	Horas	0,05	1	0,05
Depreciación de Herramientas Mayor	Horas	0,08	1	0,08
Depreciación de Edificio	Horas	0,5	2	1,00
Resumen:				
<i>Materia prima directa:</i>				60,91
<i>Mano de obra directa:</i>				4,84
<i>Costos indirectos de fabricación:</i>				3,4
Total:				69,15
<i>Elaborado por: f) -----</i>				
<i>Aprobado por: f) -----</i>				

Mes: Diciembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Hoja de costos				
Ordenes de producción N.º005				
Cliente: Tienda Universitaria Unl	Fecha de inicio: 04 /12/2023			
Cantidad: 63 moldes	Fecha de entrega: 05/12/2023			
Artículo: Queso pasteurizado fresco	Fecha de término: 06/12/2023			
Costo Total: 135,89	Costo unitario: 2,15			
Materia Prima Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Litros de Leche	Litros	0,43	275	117,40
Cuajo de Caseina *LT	Mililitros	0,03	27	0,81
Mano de Obra Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Jefe de Producción	horas	2,42	4,3	10,41
Costos Indirectos de Producción				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Fundas 25 x 35 cm x unidad	Unidades	0,016	63	1,0
Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG	Gramos	0,000450	4965,28	2,23
Luz	Horas	0,09	4	0,35
Agua	Horas	0,25	1	0,25
Depreciación de Maquinaria y Equipo	Horas	1,0	1,3	1,32
Depreciación de Muebles y Enseres	Horas	0,05	0,6	0,03
Depreciación de Herramientas Mayor	Horas	0,08	1	0,08
Depreciación de Edificio	Horas	0,5	4	2,00
Resumen:				
<i>Materia prima directa:</i>				<i>118,21</i>
<i>Mano de obra directa:</i>				<i>10,41</i>
<i>Costos indirectos de fabricación:</i>				<i>7,3</i>
Total:				135,89
<i>Elaborado por: f) -----</i>				
<i>Aprobado por: f) -----</i>				

Plan de Cuentas

<p align="center">QUINTA EXPERIMENTAL PUNZARA Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco PLAN DE CUENTAS AÑO 2023</p>	
CÓDIGO	CUENTA
1	ACTIVO
1.1	ACTIVO CORRIENTE
1.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR
1.1.1.01	Cuentas por Cobrar
1.1.1.02	Documentos por Cobrar
1.1.1.03	Provisiones por Cobrar
1.1.2	INVENTARIOS
1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa
1.1.2.02	Inventario de Materia Prima Indirecta
1.1.2.03	Inventario de Productos en Proceso
1.1.2.04	Inventario de Productos Semiterminados
1.1.2.05	Inventario de productos Terminados
1.1.2.06	Inventario de Producto Final
1.1.2.07	Suministros de Aseo y Limpieza
1.1.2.08	Implementos de Protección y limpieza
1.1.2.09	Bienes de menor cuantía
1.2	ACTIVO NO CORRIENTE
1.2.1	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO
1.2.1.01	Edificio
1.2.1.01.01	Área de Producción
1.2.1.02	(-) Depreciación acumulada de Edificio
1.2.1.03	Maquinaria y Equipos de producción
1.2.1.04	(-) Depreciación acumulada de Maquinaria y Equipos
1.2.1.05	Muebles y Enseres
1.2.1.06	(-) Depreciación acumulada de Muebles y Enseres
1.2.1.07	Vehículo
1.2.1.08	Depreciación acumulada de Vehículo
2	PASIVO
2.1	PASIVO CORRIENTE
2.1.1.	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR
2.1.1.01	Cuentas por pagar
2.1.1.02	Sueldos por pagar
2.1.2	IESS POR PAGAR
2.1.2.01	Aporte Individual por pagar
2.1.2.02	Aporte Patronal por pagar
2.1.3	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR
2.1.3.01	Décimo Tercero
2.1.3.02	Décimo Cuarto
2.1.3.03	Fondos de Reserva
3	PATRIMONIO
3.1	CAPITAL SOCIAL
3.1.1	Capital
3.1.1.1	Aporte Institucional

QUINTA EXPERIMENTAL PUNZARA	
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco	
PLAN DE CUENTAS	
AÑO 2023	
CÓDIGO	CUENTA
3.2	RESULTADOS
3.2.1	RESULTADOS DEL PRESENTE EJERCICIO
3.2.01	Pérdidas y Ganancias
3.2.02	Utilidad del Ejercicio
3.2.03	Utilidad Neta
4	INGRESOS
4.1	INGRESOS OPERACIONALES
4.1.1	VENTAS DE BIENES
4.1.1.01	Ventas
4.1.1.02	Utilidad Bruta en ventas
4.1.1.03	Pérdida Bruta en ventas
5	COSTOS Y GASTOS
5.1	COSTOS
5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN
5.1.1.01	Costos de Productos Vendidos
5.1.1.02	Materia Prima directa
5.1.2	Mano de Obra directa
5.1.3	Costos Indirectos de fabricación Aplicados
5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Estimados
5.1.3.02	Costos Indirectos de Producción Reales
5.1.3.03	Variación del Costo
5.1.3.02.01	Mano de Obra indirecta
5.1.3.02.02	Consumo de Agua Potable
5.1.3.02.03	Consumo de Luz Eléctrica
5.1.3.02.04	Consumo de Suministros y Materiales de Aseo
5.1.3.02.05	Desgaste de Bienes de Menor Cuantía
5.1.2	COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS
5.1.2.01	Costo de ventas
5.2	GASTOS
5.2.1	Gastos Administrativos
5.2.1.01	Sueldos y salarios
5.2.1.02	Beneficios y Prestaciones Sociales
5.2.1.02.01	Aporte Individual al IEES
5.2.1.02.02	Aporte Patronal al IEES
5.2.1.02.03	Décimo Tercer Sueldo
5.2.1.02.04	Décimo cuarto sueldo
5.2.1.02.05	Fondos de Reserva
5.2.1.03	Consumo de suministros y materiales de oficina
5.2.1.04	Consumo de suministros y materiales de aseo
5.2.1.05	Depreciación de Edificio
5.2.1.06	Depreciación de Muebles y Enseres
5.2.1.07	Depreciación de Vehículo
5.2.1.08	Depreciación de Herramientas
5.2.1.09	Servicios Básicos
5.2.1.10	Luz eléctrica
5.2.1.11	Agua Potable

Quinta Experimental Punzara De La “Universidad Nacional De Loja “

Manual De Cuentas

1. Activos

Son el conjunto de activos y recursos de la empresa, tanto tangibles como intangibles, que se utilizan para llevar a cabo las operaciones comerciales y generar ingresos. Estos elementos son fundamentales para el funcionamiento y desarrollo de las actividades empresariales, con el propósito de obtener ganancias económicas.

1.2 Activo Corriente

El activo corriente comprende los recursos y derechos que la empresa espera convertir en efectivo, consumir o vender en un plazo no superior a un año, e incluye el efectivo, cuentas corrientes y otros activos líquidos equivalentes

1.1.1.01 Cuentas por cobrar

Registra las deudas pendientes que tienen los clientes con la empresa como resultado de una venta, ya sea documentada o no

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor del crédito conferido.	✓ Por la cancelación del valor del crédito conferido
<i>Saldo: Deudor</i>	

1.1.1.02 Documentos por cobrar

Incluye los documentos que respaldan las ventas a crédito, como letras de cambio o pagarés, los cuales deben ser saldados en un plazo inferior a un año, de acuerdo con el acuerdo establecido entre el cliente y la empresa.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Ventas a crédito con el respaldo de documento.	✓ Los valores cancelados de los clientes
<i>Saldo: Deudor</i>	

1.1.2 Inventarios

Registra los cambios en los inventarios de los bienes o productos disponibles en la empresa, destinados a las actividades del negocio y su eventual venta

1.1.02.01 Inventario De Materia Prima Directa

Esta cuenta abarca el valor de las existencias de materia prima directa utilizadas en las actividades de producción y elaboración de productos destinados a la venta.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Compras de materia prima	✓ El envío de la materia prima al área de producción.
Saldo: Deudor	

1.1.02.02 Inventario De Materia Prima Indirecta

Esta cuenta engloba los valores de los materiales indirectos utilizados en la producción, los cuales son difíciles de medir y no son esenciales para el producto final.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Compras de materiales indirectos.	✓ El envío de los materiales indirectos al área de producción.
Saldo: Deudor	

1.1.02.03 Inventario De Productos En Proceso

Esta cuenta se emplea para supervisar la cantidad de productos que han comenzado el proceso de fabricación, lo que significa que su producción está en curso y puede atravesar varios procesos hasta alcanzar la etapa final.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Al existir una nueva orden de producción de otro stop de productos.	✓ Por terminar la fabricación de los productos e ingresarlos a bodega.
Saldo: Deudor	

1.1.02.05 Inventario De Productos Semiterminados

Esta cuenta refleja el valor de los productos que han iniciado el proceso de producción pero aun requieren más trabajo antes de alcanzar su estado final de terminación.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ El valor de inventario inicial de productos semiterminados.	✓ Por la transferencia de productos semiterminados a producción en proceso
Saldo: Deudor	

1.1.02.05 Inventario De Productos Terminados

Esta cuenta representa el valor de los productos que están preparados para su venta, lo que indica que su proceso de producción ha concluido y están listos para ser entregados a los clientes o trasladados al almacén para su comercialización.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ El envío de los productos elaborados del área de producción a bodega.	✓ Venta de productos.
Saldo: Deudor	

1.1.02.05 Inventario De Suministros Y Materiales De Oficina

Esta cuenta engloba los suministros de oficina utilizados por la empresa en sus actividades administrativas, que pueden incluir diversos elementos como papel, bolígrafos, lápices, calculadoras y otros materiales similares.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor de la compra de suministros y materiales que pasan a formar parte del inventario.	✓ Por el valor del consumo y por el valor de las devoluciones efectuadas al proveedor.
Saldo: Deudor	

1.1.02.06 Inventario De Útiles De Aseo y Limpieza

Esta cuenta registra la adquisición de los productos de limpieza e higiene que se añaden al inventario de la empresa.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por la compra de suministros que pasan a formar parte del inventario.	✓ Por el consumo. ✓ Por devoluciones efectuadas
Saldo: Deudor	

1.1.03 Bienes De Menor Cuantía

Esta cuenta contabiliza las herramientas de menor valor que se emplean en la producción de los artículos.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por adquisición del bien.	✓ Por el consumo. ✓ Por devoluciones efectuadas
Saldo: Deudor	

1.1 Activo No Corriente

Los activos no corrientes son los activos que tienen una duración o permanencia en la empresa superior a un año.

1.1.01 Propiedad Planta y Equipo

Estos activos comprenden aquellos que se anticipa proporcionarán beneficios en el futuro y se utilizarán durante más de un período. Engloban los bienes propiedad de la empresa, destinados a su utilización y con una vida útil superior a un año.

1.2.01.01 Edificio

Registra los inmuebles y equipos que han sido adquiridos y están disponibles para su utilización en la planta de la fábrica

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Adquisición, construcción o mejora.	✓ Por la venta. ✓ Por pérdida de valor del edificio
Saldo: Deudor	

1.2.01.02 (-) Depreciación Acumulada De Edificio

Registra la disminución del valor de los activos de la planta debido al desgaste por el uso o la obsolescencia.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta, baja o pérdida. ✓ Por ajustes.	✓ Por el valor de depreciación acumulada calculada
Saldo: Acreedor	

1.2.01.03 Maquinaria y Equipo De Fábrica

Esta cuenta registra el valor de la maquinaria y equipo utilizados en la producción o las actividades de la empresa, permitiendo controlar su valor a lo largo del tiempo.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por adquisición	✓ Por la venta. ✓ Por la baja, perdida o caso fortuito.
Saldo: Deudor	

1.2.01.04 (-) Depreciación Acumulada De Maquinaria y Equipo De Fábrica

Esta cuenta registra la depreciación de la maquinaria y equipo debido al desgaste por el uso en las operaciones habituales de la empresa a lo largo del tiempo. Por lo general, estos activos tienen una vida útil estimada de 10 años, tras los cuales la empresa debe retirarlos del inventario o revisar su valoración según su estado.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta o baja	✓ Por el valor de depreciación acumulada calculada
Saldo: Acreedor	

1.2.01.05 Muebles y Enseres

Esta cuenta contabiliza el valor de los diversos muebles y enseres pertenecientes a la empresa, los cuales se utilizan en el desarrollo de sus actividades operativas

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por adquisición ✓ Por el valor de mejoras.	✓ Por la venta. ✓ Cuando se dan de baja, por pérdida, robo, caso fortuito o fuerza mayor.
Saldo: Deudor	

1.2.01.06 (-) Depreciación Acumulada De Muebles Y Enseres

Esta cuenta registra la depreciación de los muebles de oficina por el desgaste o la obsolescencia, con una vida útil típica de 10 años. Al término de este período, se debe dar de baja el activo o ajustar su valoración según su condición actual.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta, baja, donación o pérdida. ✓ Por ajustes realizados	✓ Por el valor de la depreciación acumulada, calculada por cualquiera de los métodos conocidos.
Saldo: Acreedor	

1.2.01.07 Vehículos

Esta cuenta registra el valor de los vehículos propiedad de la empresa y destinados exclusivamente para su uso en actividades como ventas o la adquisición de materiales necesarios para sus operaciones.

Se Debita por:	Se Acredita por:
<ul style="list-style-type: none">✓ Por adquisición✓ Por el valor de mejoras.	<ul style="list-style-type: none">✓ Por la venta.✓ Cuando se dan de baja, por pérdida, robo, caso fortuito o fuerza mayor.
Saldo: Deudor	

1.2.01.08 (-) Depreciación Acumulada De Vehículos

Esta cuenta refleja la depreciación de los vehículos de la empresa a lo largo del tiempo. Generalmente, los vehículos tienen una vida útil estimada de 5 años, al cabo de los cuales la empresa debe decidir dar de baja el activo o reevaluar su valoración según su estado

Se Debita por:	Se Acredita por:
<ul style="list-style-type: none">✓ Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta, baja, donación o pérdida.✓ Por ajustes realizados	<ul style="list-style-type: none">✓ Por el valor de la depreciación acumulada, calculada por cualquiera de los métodos conocidos.
Saldo: Acreedor	

2. Pasivos

Estas son las responsabilidades adquiridas por la empresa con terceros, que pueden surgir de compras de materiales o de financiamiento para sus actividades, tanto administrativas como operativas. En resumen, son los compromisos financieros que la empresa debe cumplir

2.01 Pasivo Corrientes

Se refieren a todas las obligaciones asumidas por la empresa, las cuales deben ser saldadas en un período que no excede un año.

2.1.01 Cuentas por pagar

Se identifican como cuentas por pagar las deudas que la empresa debe a terceros y que deben liquidarse en un plazo corto, es decir, dentro de un período inferior a un año.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por la cancelación total o parcial de las obligaciones con terceros.	✓ Obligaciones contraídas.
Saldo: Acreedor	

2.1.02 Documentos por pagar

En esta cuenta se contabilizan las obligaciones de la empresa por concepto de documentos pendientes de pago, como letras de cambio, pagarés u otros documentos similares, que deben liquidarse en un plazo inferior a un año.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por la cancelación total o parcial de las obligaciones contraídas	✓ Obligaciones contraídas.
Saldo: Acreedor	

2.1.03 Sueldos Por Pagar

Representa las obligaciones pendientes de pago al personal de la empresa por concepto de sueldos devengados (semanal, quincenal, mensual).

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el momento que se realiza el pago de las obligaciones.	✓ Por los sueldos devengados y que se encuentran pendientes de pago.
Saldo: Acreedor	

2.1.04 IESS Por Pagar

Comprende a los saldos por pagar al IESS por el aporte patronal, personal y demás obligaciones expuestas en la ley.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el depósito mensual de los aportes en el IESS.	✓ Por el valor causado mensual por concepto de aportes pendientes de pago
Saldo: Acreedor	

2.1.05 Beneficios Sociales Por Pagar

Esta cuenta refleja el monto de las prestaciones laborales acumuladas que la empresa adeuda a sus empleados por concepto de décimo tercer y décimo cuarto sueldo.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el momento en que se realiza el pago de las obligaciones.	✓ Por los sueldos devengados y que se encuentran pendientes de pago.
Saldo: Acreedor	

3. Patrimonio

El patrimonio de la empresa está constituido por el capital de sus bienes y los resultados del ejercicio económico.

3.01 Capital

El capital experimenta cambios al inicio del período contable debido a la disparidad entre los activos y pasivos, así como por la reinversión de las utilidades netas.

3.1.01 Capital

Representa el valor de la inversión que tiene el propietario de la empresa que es el dueño del capital.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por la disminución de capital. ✓ Por la amortización por pérdidas del ejercicio económico.	✓ Por lo aportes de socios, accionistas o propietario. ✓ Por la capitalización de las utilidades.
Saldo: Acreedor	

3.2 Resultados

Refleja la utilidad o pérdida obtenida en los ejercicios económicos anteriores, así como en el actual período.

3.2.01 Resultados Del Presente Ejercicio

Refleja la utilidad o pérdida obtenida en el ejercicio actual.

3.2.01.01 Utilidad Del Ejercicio

Corresponde a lo que refleja el resultado positivo que ha terminado la empresa en el actual ejercicio económico.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por la distribución de las utilidades para cumplir con las obligaciones patronales y fiscales.	✓ Por el cierre de las cuentas de ingreso y gasto. ✓ Por el valor de las utilidades obtenidas en el ejercicio económico
Saldo: Acreedor	

3.2.01.02 Pérdida Del Ejercicio

Refleja el resultado negativo que ha tenido la empresa en el actual ejercicio contable.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor de la pérdida obtenida en el ejercicio económico.	✓ Por la amortización de las pérdidas obtenidas.
Saldo: Acreedor	

3.2.01.03 Utilidad neta del ejercicio

Registra el resultado positivo que ha tenido la empresa en el ejercicio económico actual.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por la distribución de las utilidades.	✓ Por el valor de las utilidades obtenidas durante el ejercicio económico.
Saldo: Acreedor	

4. Ingresos

Comprende los ingresos representan beneficios que percibe la empresa en el desarrollo de sus actividades, en un determinado ejercicio económico.

4.1 Ingresos Operacionales

Comprende los valores recibidos o causados como resultados de las operaciones propias de la actividad empresarial de la Quinta Experimental Punzara de la “Universidad Nacional de Loja”.

4.1.01 Ventas

Esta cuenta abarca los ingresos derivados de las ventas de la empresa, representando el valor generado durante sus operaciones comerciales. Se utiliza para supervisar el rendimiento económico generado por las ventas efectuadas. Registra todos los expendios o ventas de mercadería que realiza la empresa.

Se Debita por:	Se Acredita por:
<ul style="list-style-type: none">✓ Por devoluciones de mercaderías realizadas por los clientes.✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de ingreso.	<ul style="list-style-type: none">✓ Por la venta de mercaderías, al contado o crédito.
Saldo: Acreedor	

4.1.02 Utilidad Bruta En Ventas

Representa la ganancia obtenida en la comercialización de las mercaderías de la empresa.

Se Debita por:	Se Acredita por:
<ul style="list-style-type: none">✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de ingreso.	<ul style="list-style-type: none">✓ Por la diferencia de las ventas netas y costo de ventas.
Saldo: Acreedor	

5. Costos y Gastos

Estos son los gastos asumidos durante un período económico para producir un bien o servicio, y se distinguen por ser recuperables por la empresa. Supervisan los desembolsos de efectivo que la empresa realiza para fabricar o crear un producto, cuyo valor se recupera al vender dicho producto. Las cuentas de costos tienen un saldo deudor.

5.1 Costo

Se trata de la asignación de capital que una empresa destina para promocionar un producto y ofrecer un servicio, excluyendo los gastos operativos que abarcan los costos administrativos.

5.1.1 Costos De Producción

Se refiere al cálculo en términos monetarios de los gastos asociados con la producción de un producto terminado, los cuales implican los tres componentes del costo. Esta categoría

engloba las cuentas que registran la acumulación de los costos directos e indirectos requeridos para elaborar y vender un producto final.

5.1.1.01 Costo de producto vendido.

En esta cuenta se registran el movimiento de los artículos terminados y vendidos en el periodo.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por la venta o expendio de productos terminados.	✓ Por la devolución de productos ✓ terminados y vendidos
Saldo: Acreedor	

5.1.1.02 Materia Prima Directa

En esta cuenta se registrarán los costos de la materia prima directa utilizada en la producción de la empresa. Estos costos se acumulan conforme se emplean los materiales en el departamento de producción para su consumo.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor del inventario inicial de materia prima directa, por compras y por la devolución de materiales por parte del departamento de producción.	✓ Por el consumo según los reportes de producción y requisiciones, devolución de materia prima directa al proveedor.
Saldo: Deudor	

5.1.02 Manos De Obra Directa

Esta categoría incluye los gastos de salarios devengados que están directamente relacionados con el proceso de fabricación de los productos

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por los costos de la mano de obra directa.	✓ Por la transferencia del valor de la nómina de fábrica a productos en proceso.
Saldo: Deudor	

5.1.03 Costos Indirectos De Fabricación

Esta cuenta abarca los costos que afectan indirectamente la fabricación, donde se contabiliza el valor de los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y otros gastos relacionados con el proceso de elaboración o producción de bienes.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor de los materiales indirectos, sueldos de los trabajadores, otros costos incurridos indirectamente en el proceso productivo.	✓ Por la transferencia del valor de la nómina de fábrica a productos en proceso.
Saldo: Deudor	

5.1.03.01 Costos Indirectos de Fabricación Aplicados

Estos costos se establecen mediante la elaboración de un presupuesto de gastos indirectos de fabricación.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el asiento de ajuste ya sea la sobre aplicación y/o la sub aplicación.	✓ Por el valor de costos indirectos de fabricación utilizados en las órdenes.
Saldo: Cero	

5.1.3.02 Costos Indirectos de Fabricación Reales

Esta cuenta supervisa el valor de los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y otros gastos indirectos que participan en el proceso de fabricación del producto.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por la transferencia de materiales indirectos utilizados en la fabricación del producto.	✓ Por la devolución de materiales indirectos no utilizados en la fabricación de un producto, a la bodega.
✓ Por la mano de obra Indirecta asignada a la fabricación del producto.	✓ Por la transferencia de costos indirectos de fabricación a producto en proceso
✓ Por la asignación de otros costos indirectos a la fabricación de producto.	
Saldo: Cero	

5.1.3.03 Variación del Costos

Esta cuenta registra la disparidad entre el costo real y el costo aplicado durante el proceso de producción

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Al realizar el justeo y existe una subaplicación en los CIF.	✓ Por Al realizar el justeo existe una subaplicación en los CIF
Saldo: Deudor o Acreedor	

5.2.01 Costo De Ventas

Se refiere al gasto asociado con la producción de un artículo y la venta de mercancía al precio de costo, lo cual es fundamental para calcular las ganancias obtenidas.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por la salida de mercaderías al precio de costo.	✓ Por el retorno de las mercaderías por parte de los clientes, al precio de costo
Saldo: Deudor	

5.2 Gastos

Los gastos son los pagos que la empresa efectúa durante el curso habitual de sus operaciones durante un período económico específico.

5.2.1 Gastos Administrativos

Se refieren a los costos incurridos por la empresa que están directamente relacionados con la gestión administrativa.

5.1.01 Sueldos y Salarios

Registra los gastos ocasionados por concepto de sueldos del personal de la empresa, de conformidad con las disposiciones legales.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor pagado o causado por concepto de.	✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto ✓ Por ajustes realizados.
Saldo: Deudor	

5.1.02 Aporte Patronal

Consiste en registrar el valor de los gastos pagados o causados por la empresa por concepto de aporte patronal al IESS, de conformidad con las disposiciones legales.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Pago del valor causado por el aporte patronal.	✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto ✓ Por ajustes realizados.
Saldo: Deudor	

5.1.03 Beneficios Sociales

Los beneficios sociales corresponden a aquellos derechos reconocidos a los trabajadores por concepto de décimo tercer y cuarto sueldo. Además, este término también engloba las horas adicionales que los empleados trabajan según lo requiera la empresa.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Pago del valor causado por el aporte patronal.	✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto ✓ Por ajustes realizados.
Saldo: Deudor	

5.1.03.01 Décimo Tercer Sueldo

El concepto abarca el desembolso relacionado con el beneficio laboral conocido como décimo tercer sueldo o bono navideño, el cual el empleado recibe mensualmente o en pagos fraccionados según lo acordado con el empleador.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Pago del valor pagado o causado por el décimo tercer sueldo.	✓ Por el cierre de cuantas al final de periodo económico.
Saldo: Deudor	

5.1.03.02 Décimo Cuarto Sueldo

Incluye el desembolso correspondiente al beneficio laboral del décimo cuarto sueldo o bono escolar, otorgado a los empleados contratados bajo relación de dependencia, siendo equivalente al salario básico unificado.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Pago del valor pagado o causado por el décimo cuarto sueldo.	✓ Por el cierre de cuantas al final de periodo económico.
Saldo: Deudor	

5.1.03.03 Fondos De Reserva

Este término engloba el gasto asociado al beneficio proporcionado a los empleados asegurados, equivalente al 8,33% de su salario, el cual se acumula en el IESS en beneficio del empleado y se paga mensualmente.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Pago del valor pagado o causado por los fondos de reserva.	✓ Por el cierre de cuantas al final de periodo económico.
Saldo: Deudor	

5.1.04 Mantenimiento Y Reparación De Activos Fijos

Registra los valores pagados o causados por concepto de mantenimiento y reparación de activos fijos.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor pagado o causado por concepto de mantenimiento y reparación de activos fijos.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Por ajustes realizados. ✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.
Saldo: Deudor	

5.1.05 Consumo De Suministros y Materiales De Oficina

Registra la compra o consumo de suministros y materiales para el uso interno de la empresa para el cumplimiento de sus actividades.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor pagado o causado por concepto de suministros de oficina.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Por ajustes realizados. ✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.
Saldo: Deudor	

5.1.06 Consumo De Suministros y Materiales De Aseo

Registra el importe de los gastos desembolsados o generados por la adquisición de productos de limpieza y aseo destinados al desarrollo de las operaciones de la empresa.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor pagado o causado por concepto de aseo y limpieza.	✓ Por ajustes realizados. ✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.
Saldo: Deudor	

5.1.07 Depreciación De Edificio

Registra el valor de las depreciaciones mensuales de edificio, calculado por el método de línea recta.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor pagado o causado por depreciación efectuada durante el periodo contable.	✓ Por ajustes realizados. ✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.
Saldo: Deudor	

5.1.08 Depreciación De Maquinaria Y Equipo

Este término se relaciona con el gasto de depreciación de la maquinaria y equipo utilizados por la empresa en sus actividades, realizado a lo largo de su vida útil, generalmente de 10 años.

Se Debita por:	Se Acredita por:
✓ Por el valor de la depreciación efectuada durante en el ejercicio económico	✓ Por ajustes realizados. ✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.
Saldo: Deudor	

5.1.09 Depreciación Muebles y Enseres

Registra los montos correspondientes a la depreciación de los muebles y enseres, los cuales son calculados por la empresa según el método de depreciación elegido.

Se Debita por:	Se Acredita por:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Por el valor de la depreciación efectuada durante el ejercicio económico. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Por ajustes realizados. ✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.
Saldo: Deudor	

5.1.10 Depreciación De Vehículo

Este término se relaciona con el gasto por depreciación de los vehículos de la empresa. El proceso continúa hasta que los vehículos alcanzan su vida útil, típicamente de 5 años.

Se Debita por:	Se Acredita por:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Por el valor de la depreciación efectuada durante el ejercicio económico. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Por ajustes realizados. ✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.
Saldo: Deudor	

5.1.13 Servicios Básicos

Registra el valor de los gastos pagados o causados por concepto de servicios básicos como son: agua potable, luz eléctrica y teléfono, utilizados en el desarrollo de las actividades de la empresa.

Se Debita por:	Se Acredita por:
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Por el valor pagado o causado por concepto de servicios básicos (agua potable, luz eléctrica o teléfono). 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Por ajustes realizados. ✓ Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.
Saldo: Deudor	

Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Inventario Inicial

Al 01 de octubre al 31 de diciembre del 2023

Expresado en dólares USD

Folio Nro.1

Código	Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total	Totales
1.		ACTIVOS			
1.1		ACTIVOS CORRIENTES			276,20
1.1.2		INVENTARIOS			
1.1.2.01		Inventario de Materia Prima Directa			2,85
	99	Litro de Cuajo de Caseina	0,03	2,85	
1.1.2.02		Inventario de Materia Prima Indirecta			11,80
	231	Fundas 25 x 35 cm x unidad	0,02	3,70	
	18001,40	Sal con aditivos para consumo humano x 50 kg	0,00045	8,10	
1.1.2.04		Inventario de productos Terminados			
1.1.2.05		Materiales de Aseo y limpieza			11,80
	1	Escoba serdas gruesas	2,30	2,30	
	1	Escoba doble propósito	2,50	2,50	
	1	Jabón neutro 3 litros.	3,00	3,00	
	1	Esponjas	1,00	1,00	
	2	Franela	1,00	2,00	
	2	Estropajos para maquinas	0,50	1,00	
1.1.2.06		Bienes de menor cuantía			221,00
	1	Cernidor de aluminio	3,50	3,50	
	1	Jarra medidora	2,20	2,20	
	1	Cuchillo	4,00	4,00	
	1	Balde de plástico	8,00	8,00	
	1	Balde de acero inoxidable (11 litros)	16,00	16,00	
	1	Gaveta plásticas (40 cm x 18 cm)	6,30	6,30	
	1	Bidón de aluminio de 40 litros con tapa hermética	18,00	18,00	
	1	Bidón de aluminio de 40 litros	4,00	4,00	
	1	Lira horizontal de acero inoxidable AISI-304 y nylon	53,57	53,57	
	1	Lira vertical de acero inoxidable AISI-304 y nylon	53,57	53,57	
	1	Agitador de acero inoxidable AISI 304 de base redonda y perforada	26,86	26,86	
	1	Termómetro Digital	25,00	25,00	
1.1.2.07		Equipo de seguridad			28,75
	1	Caja de mascarilla	2,00	2,00	
	1	Guantes de caucho	1,25	1,25	
	1	Caja de guantes de látex	5,00	5,00	
	1	Caja de gorro para cabello	6,00	6,00	
	1	Botas antideslizantes	10,00	10,00	
	1	Mandil Antifluído	4,50	4,50	
		Total		276,20	276,20

Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Inventario Inicial

Del 01 de octubre al 31 de diciembre del 2023

Expresado en dólares USD

Folio Nro.2

Código	Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total	Totales
		Vienen		276,20	276,20
1.2		ACTIVO NO CORRIENTE			59.803,20
1.2.1		PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO			
1.2.1.01		Edificio			30.153,06
	1	Área de Producción	30.153,06	30.153,06	
1.2.1.03		Maquinaria y Equipos de Producción			21.997,14
	1	Descremadora de 125 litros hora	2.232,14	2.232,14	
	1	Caldera industrial generación de vapor de agua de 10 BHP	8.347,14	8.347,14	
	1	Tanque Enfriador de 750 litros de capacidad de acero inoxidable	6.517,86	6.517,86	
	1	Olla doble Camisa	600,00	600,00	
	1	Empaquetadora al Vacío	4.300,00	4.300,00	
1.2.1.05		Muebles y Enseres			5.053,00
	1	Bandeja para capacidad de 160 quesos de 500 g Superficie de trabajo de acero inoxidable tipo	750,00	750,00	
	1	Balanza digital 30 kg	375,00	375,00	
	1	Analizador de leche SA Lactoscan SA 30 SEG	2.968,00	2.968,00	
	1	Medidor de PH	780,00	780,00	
	1	Acidímetro	180,00	180,00	
1.2.1.11		Herramienta Mayor			2.600,00
	1	Prensa mecánica con tornillo para prensar quesos (100 quesos de 500gr)	1.000,00	1.000,00	
	1	Moldes (5) de 3 kilos en Acero inoxidable	1.600,00	1.600,00	
		TOTAL ACTIVO			60.079,40
3		PATRIMONIO			
3.1		CAPITAL			60.079,40
3.1.1		Capital	60.079,40	60.079,40	
		Total del Patrimonio			60.079,40
		Total Pasivo + Patrimonio			60.079,40
		Total			60.079,40

Loja, 02 de octubre de 2023



JEFE DE PRODUCCIÓN

Ing. Darwin Ramiro Armijos Cabrera



CONTADORA

Srta. María Fernanda Granda Jiménez

Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Estado de Situación Inicial
 Del 01 de octubre al 31 de diciembre del 2023
 Expresado en dólares USD
Folio Nro.1

1.	ACTIVOS		
1.1	ACTIVOS CORRIENTES		\$ 273,35
1.1.2	Inventarios		
1.1.2.02	Inventario de Materia Prima Indirecta	11,80	
1.1.2.04	Inventario de Útiles de Aseo y limpieza	11,80	
1.1.2.05	Bienes de menor cuantía	221,00	
1.1.2.07	Equipo de seguridad	28,75	
1.2	ACTIVO NO CORRIENTE		
1.2.1	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO		59.803,20
1.2.1.01	Edificio	30.153,06	
1.2.1.03	Maquinaria y Equipos de fábrica	21.997,14	
1.2.1.05	Muebles y Enseres	5.053,00	
1.2.1.11	Herramientas Mayor	2.600,00	
	TOTAL ACTIVO		60.076,55
3	PATRIMONIO		
3.1	CAPITAL SOCIAL		
3.1.1	Capital	60.079,40	
	TOTAL PATRIMONIO		60.076,55
	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		60.076,55

Loja, 02 de octubre de 2023



JEFE DE PRODUCCIÓN

Ing. Darwin Ramiro Armijos Cabrera



CONTADORA

Srta. María Fernanda Granda Jiménez

Memorándum de Operaciones

En la Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja se realiza el proceso de producción del queso pasteurizado fresco que inicia al 01 de octubre del 2023 se registran los siguientes valores en el inventario.

Inventario de Materia Prima Directa	2,85	
Inventario de Materia Prima Indirecta	11,80	
Inventario de Útiles de Aseo y limpieza	11,80	
Bienes de menor cuantía	221	
Equipo de seguridad	28,75	
Edificio	30153,06	
Maquinaria y Equipos de fábrica	21997,14	
Muebles y Enseres	5.053,00	
Herramientas Mayor	2600	
Capital		60079,40

Durante el periodo de estudio se realizaron las siguientes operaciones:

MES DE OCTUBRE DEL 2023

Transacciones

02 de octubre del 2023: Se registra la recepción y destino 210 litros de leche para el registro auxiliar proceso productivo del queso pasteurizado fresco Fase del descremado, según auxiliar de registro de cantidad de leche.

02 de octubre del 2023: Se calcula costos horas de la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación de la producción de la crema de leche.

02 de octubre del 2023: Se registra el ingreso de la obtención de los productos semiterminados la crema de leche y la leche descremada.

02 de octubre del 2023: La Planta de lácteos recibe copia de, Orden de producción N°001 para la elaboración de 44 quesos pasteurizados frescos para la elaboración se destina 190 litros de leche descremada y el cuajo de (19 mililitros).

Cliente: Tienda Universitaria.

Fecha de inicio: 02 de octubre de 2023; Fecha de terminación 03 de octubre de 2023

Se apertura Hoja de Costo Nro.001

02 de octubre del 2023: Según nota de Requisición N°001: Producción solicita a bodega. Producto de Materia Prima en proceso; 190 litros de leche descremada y 19 mililitros de cuajo y Materia Prima Indirecta; Sal con aditivos para consumo humano x 50 kg \$1,54 (se utiliza 44 fundas empaquetadoras a 0,016 c/m). Para la Orden de Producción Nro.001:

Se registran los respectivos costos de la mano de obra y costos indirectos de fabricación de la producción.

03 de octubre del 2023: Se calcula costos horas de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación de la producción semanal.

Se registra hoja de costos Nro. 01, libro diario.

03 de octubre del 2023: Se realiza la liquidación de la Hoja de Costos N°001 y se ingresa al inventario de productos terminados.

Registro en el Libro Diario de Inventario de Producto terminado.

16 de octubre del 2023: Se registra la recepción y destino 288 litros de leche para el registro auxiliar proceso productivo del queso pasteurizado fresco Fase del descremado, según auxiliar de registro de cantidad de leche.

16 de octubre del 2023: Se calcula costos horas de la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación de la producción de la crema de leche.

16 de octubre del 2023: Se registra el ingreso de la obtención de los productos semiterminados la crema de leche y la leche descremada.

16 de octubre del 2023: Según nota de Requisición N°002: Producción solicita a bodega. Producto de Materia Prima en proceso; 262 litros de leche descremada y 26 mililitros de cuajo y Materia Prima Indirecta; Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG \$1,54 (se utiliza 60 fundas empaquetadoras a 0,016 c/m).: Para la Orden de Producción Nro.002:

Cliente: Tienda Universitaria.

Fecha de inicio: 16 de octubre de 2023; **Fecha de terminación** 18 de octubre de 2023.

Se apertura Hoja de Costo Nro. 01

16 de octubre del 2023: Según nota de Requisición N°002: Producción solicita a bodega. Producto de Materia Prima en proceso; 262 litros de leche descremada y 26 mililitros de cuajo y Materia Prima Indirecta; Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG \$1,54 (se utiliza 60 fundas empaquetadoras a 0,016 c/m).:Para la Orden de Producción Nro.002.

Se registran los respectivos costos de la mano de obra y costos indirectos de fabricación de la producción.

17 de octubre del 2023: Se calcula costos horas de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación de la producción semanal.

Se registra hoja de costos Nro. 002, Libro diario.

17 de octubre del 2023: Se realiza la liquidación de la Hoja de Costos N°002 y se ingresa al inventario de productos terminados.

Registro en el Libro Diario de Inventario de Producto terminado.

MES DE NOVIEMBRE DEL 2023

06 de noviembre del 2023: Se registra la recepción y destino 143 litros de leche para el registro auxiliar proceso productivo del queso pasteurizado fresco Fase del descremado, según auxiliar de registro de cantidad de leche.

06 de noviembre del 2023: Se calcula costos horas de la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación de la producción de la crema de leche.

06 de noviembre del 2023: Se registra el ingreso de la obtención de los productos semiterminados la crema de leche y la leche descremada.

06 de noviembre del 2023: La Planta de lácteos recibe copia de, Orden de producción N°003 para la elaboración de 31 quesos pasteurizados frescos para la elaboración se destina 130 litros de leche y el cuajo de (13 mililitros) .

Cliente: Tienda Universitaria.

Fecha de inicio: 06 de noviembre de 2023; **Fecha de terminación** 07 de noviembre de 2023

Se apertura Hoja de Costo Nro. 003

06 de noviembre del 2023: Según nota de Requisición N°003: Producción solicita a bodega. Producto de Materia Prima en proceso; 130 litros de leche descremada y 13 mililitros de cuajo y Materia Prima Indirecta; Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG \$1,54 (se utiliza 31 fundas empaquetadoras a 0,016 c/m).:Para la Orden de Producción Nro.003:

Se registran los respectivos costos de la mano de obra y costos indirectos de fabricación de la producción.

07 de noviembre del 2023:Se calcula costos horas de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación de la producción semanal.

Se registra hoja de costos Nro. 003, Libro diario.

07 de noviembre del 2023: Se realiza la liquidación de la Hoja de Costos N° 003 y se ingresa al inventario de productos terminados.

20 de noviembre del 2023: Se registra la recepción y destino 154 litros de leche para el registro auxiliar proceso productivo del queso pasteurizado fresco Fase del descremado, según auxiliar de registro de cantidad de leche.

20 de noviembre del 2023: Se calcula costos horas de la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación de la producción de la crema de leche.

20 de noviembre del 2023: Se registra el ingreso de la obtención de los productos semiterminados la crema de leche y la leche descremada.

20 de noviembre del 2023: La Planta de lácteos recibe copia de, Orden de producción N°004 para la elaboración de 33 quesos pasteurizados frescos para la elaboración se destina 140 litros de leche descremada y el cuajo de (14 mililitros).

Cliente: Tienda Universitaria.

Fecha de inicio: 20 de noviembre de 2023; **Fecha de terminación** 21 de noviembre de 2023.

Se apertura Hoja de Costo Nro. 004

20 de noviembre del 2023: Según nota de Requisición N°4: Producción solicita a bodega. Producto de Materia Prima en proceso; 140 litros de leche descremada y 14 mililitros de cuajo y Materia Prima Indirecta; Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG \$1,54 (se utiliza 31 fundas empaquetadoras a 0,016 c/m).: Para la Orden de Producción Nro.004

Se registran los respectivos costos de la mano de obra y costos indirectos de fabricación de la producción.

21 de noviembre del 2023: Se calcula costos horas de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación de la producción semanal.

Se registra hoja de costos Nro. 004, Libro diario.

21 de noviembre del 2023: Se realiza la liquidación de la Hoja de Costos N° 004 y se ingresa al inventario de productos terminados.

MES DE DICIEMBRE DEL 2023

04 de diciembre del 2023: Se registra la recepción y destino 302 litros de leche para el registro auxiliar proceso productivo del queso pasteurizado fresco Fase del descremado, según auxiliar de registro de cantidad de leche.

04 de diciembre del 2023: Se calcula costos horas de la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación de la producción de la crema de leche.

04 de noviembre del 2023: Se registra el ingreso de la obtención de los productos semiterminados la crema de leche y la leche descremada.

04 de diciembre del 2023: La Planta de lácteos recibe copia de, Orden de producción N° 005 para la elaboración de 63 quesos pasteurizados frescos para la elaboración se destina 275 litros de leche descremada y el cuajo de (27 mililitros) .

Cliente: Tienda Universitaria.

Fecha de inicio: 04 de diciembre de 2023; **Fecha de terminación** 05 de diciembre 2023

Se apertura Hoja de Costo Nro. 004

04 de diciembre del 2023: Según nota de Requisición N°5: Producción solicita a bodega. Producto de Materia Prima en proceso; 275 litros de leche descremada y 27 mililitros de cuajo y Materia Prima Indirecta; Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG \$1,54 (se utiliza 31 fundas empaquetadoras a 0,016 c/m).: Para la Orden de Producción Nro.005.

Se registran los respectivos costos de la mano de obra y costos indirectos de fabricación de la producción.

05 de diciembre del 2023: Se calcula costos horas de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación de la producción semanal.

Se registra hoja de costos Nro. 005, Libro diario.

05 de diciembre del 2023: Se realiza la liquidación de la Hoja de Costos N° 005 y se ingresa al inventario de productos terminados.

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario
 Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
 Expresado en dólares USD

Folio Nro. 1						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Inicia las siguientes operaciones en la Quinta Experimental Punzara de la producción del queso pasteurizado fresco				
2/10/2023		1	1/1			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.02	Inventario de Materia Prima Indirecta			11,80	
	1.1.2.04	Inventario de Útiles de Aseo y limpieza			11,8	
	1.1.2.05	Bienes de menor cuantía			221	
	1.1.2.07	Equipo de seguridad			28,75	
	1.2.1	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO				
	1.2.1.01	Edificio			30.153,06	
	1.2.1.03	Maquinaria y Equipos de fábrica			21.997,14	
	1.2.1.05	Muebles y Enseres			5.053,00	
	1.2.1.11	Herramientas Mayor			2600	
	3.1	CAPITAL				
	3.1.1	Capital				60.076,55
		<i>P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023</i>				
2/10/2023		2	2/1			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa			88,20	
		210 Litros de Leche		88,20		
	2.1.1.	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR				
	2.1.1.01	Cuentas por pagar				88,20
		<i>P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .001</i>				
2/10/2023		3	3/1			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1 - Descremado			88,20	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa		88,20		
		210 litros de Leche				88,20
		<i>P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .001</i>				
		SUMAN IGUALES			60.252,95	60.252,95

**Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco**

Libro Diario

Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023

Expresado en dólares USD

Folio Nro. 2						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			60.252,95	60.252,95
2/10/2023		4	4/2			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			1,82	
	5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.2	Mano de Obra Directa				1,82
		<i>P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .001</i>				
2/10/2023		5	5/2			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			1,34	
		Descremado				
	5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Aplicados				1,34
		<i>P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .001</i>				
2/10/2023		6	6/2			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados			91,36	
		Leche descremada		72,46		
		Crema de Leche		18,90		
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1				91,36
		<i>P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados en la Producción N° .001</i>				
2/10/2023		7	7/2			
	1.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR				
	1.1.1.01	Cuentas por Cobrar			18,90	
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados		18,90		
		Crema de Leche				18,90
		<i>P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .001 del queso pasteurizado fresco</i>				
2/10/2023		8	8/2			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventarios en Producto Proceso 2			72,46	
		Queso Pasteurizado Fresco				
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados				72,46
		<i>P/r El producto Semiterminado a Productos en proceso del queso pasteurizado Fresco</i>				
		SUMAN IGUALES			60.438,83	60.438,83

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario
Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro. 3						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			60.438,83	60.438,83
3/10/2023		9	9/3			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventarios productos en proceso 2			2,82	
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa				0,57
		Cuajo de Caseina *LT		0,57		
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.02	Inventario de materia prima indirecta				2,25
		Fundas 25 x 35 cm x unidad		0,704		
		Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG		1,54		
		<i>P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso ,según nota de requisición de materiales N.001</i>				
3/10/2023		10	10/3			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventarios en productos en proceso 2			5,57	
		Queso Pasteurizado fresco				
	5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.02	Mano de Obra Directa				5,57
		<i>P/r La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N°.001,según Tarjeta de tiempo</i>				
3/10/2023		11	11/3			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 2			4,89	
	5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Aplicados				4,89
		<i>P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N°.001 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP</i>				
3/10/2023		12	12/3			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.05	Inventarios de Productos Terminados			85,73	
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventarios en productos en proceso 2				85,73
		<i>P/r Los productos en proceso a productor terminados ,según Hoja de costos N.002</i>				
3/10/2023		13	13/3			
	1.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR				
	1.1.1.01	Cuentas por cobrar			99,00	
	4.1.1	INGRESOS OPERACIONALES				
	4.1.1.01	Ventas				99,00
		<i>P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco ,según registro auxiliar de ventas</i>				
3/10/2023		14	14/3			
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.01	Costos de Productos Vendidos			85,73	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.05	Inventarios de Productos Terminados				85,73
		Queso Pasteurizado fresco				
		<i>P/r La Venta al precio de costos de la producción N°.001 correspondiente al mes de Octubre</i>				
		SUMAN IGUALES			60.722,57	60.723,57

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario
Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro. 4						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			60.722,57	60.722,57
16/10/2023		15	15./4			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa			120,96	
		288 Litros de Leche		120,96		
	2.1.1.	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR				
	2.1.1.01	Cuentas por pagar				120,96
		<i>P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .002</i>				
16/10/2023		16	16./4			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			120,96	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa				120,96
		288 Litros de Leche		120,96		
		<i>P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .002</i>				
16/10/2023		17	17./4			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			1,45	
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.02	Mano de Obra Directa				1,45
		<i>P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .002</i>				
16/10/2023		18	18./4			
	1.1.2	INVENTARIOS			1,85	
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1				
		Queso pasteurizado fresco				
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Aplicados				1,85
		<i>P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso, según presupuesto de CIP de la producción N° .002</i>				
16/10/2023		19	19./4			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados			124,26	
		Leche descremada		99,74		
		Crema de Leche		24,53		
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1				124,26
		<i>P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .002</i>				
		SUMAN IGUALES			61.092,05	61.092,05

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario
Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro. 5						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			61.092,05	61.092,05
16/10/2023		20	20./5			
	2.1.1.	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR				
	2.1.1.01	Cuentas por pagar			24,53	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados		24,53		
		Crema de Leche				24,53
		<i>P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .002 del queso pasteurizado fresco</i>				
16/10/2023		21	21./5			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventarios en Producto Proceso 2			99,74	
		Queso pasteurizado fresco				
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados				99,74
		Leche descremada				
		<i>P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco</i>				
16/10/2023		22	22./5			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventarios productos en proceso 2			3,87	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa				0,78
		Cuajo de Caseína *LT		0,78		
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.02	Inventario de materia prima indirecta				3,09
		Fundas 25 x 35 cm x unidad		0,96		
		Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG		2,13		
		<i>P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso ,según nota de requisición de materiales N.002</i>				
16/10/2023		23	23./5			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventarios en productos en proceso 2			10,41	
	5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.02	Mano de Obra Directa				10,41
		<i>Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .002,según Tarjeta de tiempo</i>				
16/10/2023		24	24./5			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 2			6,31	
		Queso pasteurizado fresco				
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Aplicados				6,31
		<i>P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .002 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP</i>				
		SUMAN IGUALES			61.236,91	61.236,91

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco

Libro Diario

Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023

Expresado en dólares USD

						Folio Nro.	6
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber	
		Vienen			61.236,91	61.236,91	
17/10/2023		25	25./6				
	1.1.2	INVENTARIOS					
	1.1.2.05	Inventarios de Productos Terminados			120,32		
	1.1.2	INVENTARIOS					
	1.1.2.03	Inventarios en productos en proceso 2				120,32	
		Queso Pasteurizado fresco					
		<i>P/r Los productos Terminados en la Producción N° .002 del queso pasteurizado fresco</i>					
17/10/2023		26	26./6				
	1.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR					
	1.1.1.01	Cuentas por cobrar			135,00		
	4.1.1	INGRESOS OPERACIONALES VENTAS					
	4.1.1.01	Ventas				135,00	
		<i>P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco</i>					
17/10/2023		27	27./6				
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN					
	5.1.1.01	Costos de Productos Vendidos			120,32		
	1.1.2	INVENTARIOS					
	1.1.2.05	Inventarios de Productos Terminados				120,32	
		<i>P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .002 correspondiente al mes de Octubre</i>					
6/11/2023		28	28./6				
	1.1.2.05	INVENTARIOS					
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa			60,06		
		143 Litros de Leche		60,06			
	2.1.1.	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR					
	2.1.1.01	Cuentas por pagar				60,06	
		<i>P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .003</i>					
6/11/2023		29	29./6				
	1.1.2.05	INVENTARIOS					
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			60,06		
	1.1.2.05	INVENTARIOS					
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa		60,06			
		143 Litros de Leche				60,06	
		<i>P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .003</i>					
6/11/2023		30	30./6				
	1.1.2.05	INVENTARIOS					
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			1,57		
	5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN					
	5.1.1.02	Mano de Obra Directa				1,57	
		<i>P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .003</i>					
		SUMAN IGUALES			61.734,24	61.734,24	

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario
Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro. 7						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			61.734,24	61.734,24
6/11/2023		31	31./7			
	1.1.2.05	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			0,58	
		Descremado				
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Aplicados				0,58
		<i>P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .003</i>				
6/11/2023		32	32./7			
	1.1.2.05	INVENTARIO				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados			62,22	
		Leche descremada		49,86		
		Crema de Leche		12,36		
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1				62,22
		<i>P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .003</i>				
6/11/2023		33	33./7			
	2.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR				
	2.1.1.01	Cuentas por Pagar			12,36	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados		12,36		
		Crema de Leche				12,36
		<i>P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .003 del queso pasteurizado fresco</i>				
6/11/2023		34	34./7			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventarios en Producto Proceso 2			49,86	
		Queso pasteurizado fresco				
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados				49,86
		Leche descremada				
		<i>P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco</i>				
		SUMAN IGUALES			61.859,26	61.859,26

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario
Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro. 8						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			61.859,26	61.859,26
6/11/2023		35	35./8			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.3	Inventarios productos en proceso 2			1,89	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa				0,33
		Cuajo de Caseina *LT		0,33		
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.02	Inventario de materia prima indirecta				1,55
		Fundas 25 x 35 cm x unidad		0,50		
		Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG		1,06		
		<i>P/r La materia prima directa ,según nota de requisición de materiales N.003</i>				
6/11/2023		36	36./8			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventarios en productos en proceso 2			4,84	
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.02	Mano de Obra Directa				4,84
		<i>Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .003,según Tarjeta de tiempo</i>				
6/11/2023		37	37./8			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 2			3,74	
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Aplicados				3,74
		<i>P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .003 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP</i>				
7/11/2023		38	38./8			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Terminados			60,32	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventarios en productos en proceso 2				60,32
		<i>P/r Los productos Terminados en la Producción N° .003 del queso pasteurizado fresco</i>				
7/11/2023		39	39./8			
	1.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR				
	1.1.1.01	Cuentas por cobrar			69,75	
	4.1.1	INGRESOS OPERACIONALES VENTAS				
	4.1.1.01	Ventas				69,75
		<i>P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco</i>				
7/11/2023		40	40./8			
	5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.01	Costos de Productos Vendidos			60,32	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.05	Inventarios de Productos Terminados				60,32
		<i>P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .003 correspondiente al mes de Noviembre</i>				
		SUMAN IGUALES			62.060,12	62.060,12

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario
Del 01 de octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro. 9						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			62.060,12	62.060,12
20/11/2023		41	41./9			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa			64,68	
		154 Litros de Leche		64,68		
	2.1.1.	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR				
	2.1.1.01	Cuentas por pagar				64,68
		<i>P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .004</i>				
20/11/2023		42	42./9			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			64,68	
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa		64,68		
		154 Litros de Leche				64,68
		<i>P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .004</i>				
20/11/2023		43	43./9			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			1,45	
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.02	Mano de Obra Directa				1,45
		<i>P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .004</i>				
20/11/2023		44	44./9			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			0,99	
		Descremado				
	5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Aplicados				0,99
		<i>P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .004</i>				
20/11/2023		45	45./9			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados			67,12	
		Leche descremada		53,79		
		Crema de Leche		13,33		
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1				67,12
		<i>P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .004</i>				
		SUMAN IGUALES			62.259,04	62.259,04

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario
Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro. 10						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			62.259,04	62.259,04
20/11/2023		46	46./10			
	2.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR				
	2.1.1.01	Cuentas por Pagar			13,33	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados		13,33		13,33
		Crema de Leche				
		<i>P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .004 del queso pasteurizado fresco</i>				
20/11/2023		47	47./10			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventarios en Producto Proceso 2			53,79	
		Queso Pasteurizado fresco				
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados				53,79
		Leche descremada				
		<i>P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco</i>				
20/11/2023		48	48./10			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventarios productos en proceso 2			2,03	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa				0,36
		Cuajo de Caseina *LT		0,36		
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.02	Inventario de materia prima indirecta				1,67
		Fundas 25 x 35 cm x unidad		0,53		
		Sal con aditivos para consumo humano x 50 kg		1,14		
		<i>P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso</i>				
20/11/2023		49	49./10			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventarios en productos en proceso 2			4,84	
		Queso Pasteurizado fresco				
	5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.02	Mano de Obra Directa				4,84
		<i>Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .004, según Tarjeta de tiempo</i>				
20/11/2023		50	50./10			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 2			3,40	
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Aplicados				3,40
		<i>P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .004 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP</i>				
		SUMAN IGUALES			62.336,43	62.336,43

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario
Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro. 11						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			62.336,43	62.336,43
21/11/2023		51	51./11			
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Terminados			64,06	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventarios en productos en proceso 2				64,06
		Queso Pasteurizado fresco				
		<i>P/r Los productos Terminados , Según Hoja de Costos N.004</i>				
21/11/2023		52	52./11			
	1.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR				
	1.1.1.01	Cuentas por cobrar			74,25	
	4.1.1	INGRESOS OPERACIONALES				
	4.1.1.01	Ventas				74,25
		Queso Pasteurizado fresco				
		<i>P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco</i>				
21/11/2023		53	53./11			
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.01	Costos de Productos Vendidos			64,06	
	1.1.2	INVENTARIOS				
	1.1.2.05	Inventarios de Productos Terminados				64,06
		Queso Pasteurizado fresco				
		<i>P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .004 correspondiente al mes de Noviembre</i>				
4/12/2023		54	54./11			
	1.1.2.04	INVENTARIOS				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa			126,84	
		302 Litros de Leche		126,84		
	2.1.1.	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR				
	2.1.1.01	Cuentas por pagar				126,84
		<i>P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .005</i>				
4/12/2023		55	55./11			
	1.1.2.04	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			126,84	
	1.1.2.04	INVENTARIOS				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa		126,84		
		302 Litros de Leche				126,84
		<i>P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .005</i>				
		SUMAN IGUALES			62.792,48	62.792,48

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario

Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro. 12						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			62.792,48	62.792,48
4/12/2023		56	56./12			
	1.1.2.04	INVENTARIOS				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			1,69	
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.02	Mano de Obra Directa				1,69
		<i>P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .005</i>				
4/12/2023		57	57./12			
	1.1.2.04	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1			1,94	
		Descremado				
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Aplicados				1,94
		<i>P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .005</i>				
4/12/2023		58	58./12			
	1.1.2.04	INVENTARIO				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados			130,48	
		Leche descremada		104,94		
		Crema de Leche		25,53		
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 1				130,48
		<i>P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .005</i>				
4/12/2023		59	59./12			
	2.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR				
	2.1.1.01	Cuentas por Pagar			25,53	
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados				25,53
		Crema de Leche		25,53		
		<i>P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .005 del queso pasteurizado fresco</i>				
		SUMAN IGUALES			62.952,12	62.952,12

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario
Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro.13						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			62.952,12	62.952,12
5/12/2023		60	60./13			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventarios en Producto Proceso 2			104,94	
		Queso pasteurizado fresco				
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados				104,94
		<i>P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco</i>				
5/12/2023		61	61./13			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventarios productos en proceso			4,05	
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa				0,81
		Cuaajo de Caseina *LT		0,81		
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.02	Inventario de materia prima indirecta				3,24
		Fundas 25 x 35 cm x unidad		1,01		
		Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG		2,23		
		<i>P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso</i>				
4/12/2023		62	62./13			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventarios en productos en proceso 2			10,41	
		Queso pasteurizado fresco				
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.02	Mano de Obra Directa				10,41
		<i>P/r La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .005, según Tarjeta de tiempo</i>				
4/12/2023		63	63./13			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventario Productos en Proceso 2			7,27	
		Queso pasteurizado fresco				
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.01	Costos Indirectos de Producción Aplicados				7,27
		<i>P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .005 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP</i>				
5/12/2023		64	64./13			
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.04	Inventarios de Productos Terminados			126,67	
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.03	Inventarios en productos en proceso 2				126,67
		Queso pasteurizado fresco				
		<i>P/r Los productos Terminados , según Hoja de Costos N° .005</i>				
		SUMAN IGUALES			63.205,46	63.205,46

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario

Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
Expresado en dólares USD

Folio Nro. 14						
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			63.205,46	63.205,46
5/12/2023		65	65./14			
	1.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR COBRAR				
	1.1.1.01	Cuentas por cobrar			141,75	
	4.1.1	INGRESOS OPERACIONALES VENTAS				
	4.1.1.01	Ventas				141,75
		Queso Pasteurizado fresco				
		<i>P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco ,según registro auxiliar de ventas N° .005</i>				
5/12/2023		66	66./14			
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.01	Costos de Productos Vendidos			126,67	
	1.1.2	INVENTARIO				
	1.1.2.05	Inventarios de Productos Terminados				126,67
		Queso Pasteurizado fresco				
		<i>P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .002 correspondiente al mes de Diciembre</i>				
5/12/2023		67	67./14			
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.2	Mano de Obra directa			44,04	
	5.2.1.01	Sueldo		31,35		
	5.2.1.02.01	Aporte Patronal 12,15%		5,35		
	5.2.1.02.03	Décimo Tercero		3,67		
	5.2.1.02.04	Décimo Cuarto		3,67		
	2.1.1.	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR				
	2.1.1.01	Cuentas por pagar				27,19
	2.1.2	IESS POR PAGAR				
	2.1.2.01	Aporte Individual IESS por pagar				4,16
	2.1.2.02	Aporte Patronal IESS por pagar				5,35
	2.1.3	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR				
	2.1.3.01	Décimo Tercero Sueldo por pagar				3,67
	2.1.3.02	Décimo Cuarto Sueldo por pagar				3,67
		<i>P/r El pago de mano de Obra directa según rol de pago</i>				
		SUMAN IGUALES			63.517,92	63.517,92

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Libro Diario Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD							
						Folio Nro.	15
Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber	
		Vienen			63.517,92	63.517,92	
5/12/2023		68	68./14				
	5.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN					
	5.1.3.02	SERVICIOS BÁSICOS			32,04		
		Luz Eléctrica		12,27			
		Agua Potable		19,77			
	2.1.1.	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR					
	2.1.1.01	Cuentas por pagar				32,04	
		<i>P/r El pago de los servicios básicos del mes de octubre, noviembre, diciembre según el auxiliar de servicios básicos</i>					
5/12/2023		69	69./15				
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN					
	5.1.3.02	Costos Indirectos de producción Reales			11,49		
	5.1.3.02.04	Consumo de Suministro de Aseo y Limpieza		0,0030			
	5.1.3.02.05	Consumo de Implementos de Seguridad y Protección		0,0040			
	5.1.3.02.06	Consumo de Bienes de Menor Cuantía		0,0092			
	5.1.3.06	Depreciación de Edificio		7,50			
	5.1.3.07	Depreciación de Maquinaria y Equipo		3,44			
	5.1.3.08	Depreciación de Muebles y Enseres		0,13			
	5.1.3.10	Depreciación Herramienta Mayor		0,41			
	1.1.2	INVENTARIOS					
	1.1.2.07	Suministros de Aseo y Limpieza				0,00	
	1.1.2.08	Implementos de Protección y Seguridad				0,00	
	1.1.2.09	Bienes de menor cuantía				0,01	
	1.2.1	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO					
	1.2.1.01	(-) Depreciación Acumulada de Edificios				7,50	
	1.2.1.02	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo				3,44	
	1.2.1.03	(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres				0,13	
	1.2.1.05	(-) Depreciación Acumulada de Herramienta Mayor				0,41	
		P/r La Depreciación acumulada de Propiedad ,planta y Equipo					
		SUMAN IGUALES			63.561,45	63.561,45	

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Libro Diario

Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023
 Expresado en dólares USD

Folio Nro. **16**

Fecha	Código	Detalle	REF.	Parcial	Debe	Haber
		Vienen			63.561,45	63.561,45
5/12/2023		70	70./15			
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			32,31	
	5.1.3.03	Variación del Costo			11,22	
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.02	Costos Indirectos de Producción Reales				43,53
		P/r La determinación de la variación del costo				
5/12/2023		71	71./16			
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.01	Costos de Productos Vendidos			11,22	
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.3.03	Variación del Costo				11,22
		P/r. El cierre de la variación de costo				
5/12/2023		72	72./16			
	4.1.1	INGRESOS OPERACIONALES				
	4.1.1.01	Ventas			519,75	
	5.1.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN				
	5.1.1.01	Costos de Productos Vendidos		468,32		468,32
	4.1.1	INGRESOS OPERACIONALES				
	4.1.1.02	Utilidad Bruta en ventas				51,43
		P/r La Determinación de la utilidad bruta en ventas				
		SUMAN IGUALES			64.135,95	64.135,95

Loja, 02 de octubre de 2023



JEFE DE PRODUCCIÓN
 Ing. Darwin Ramiro Armijos Cabrera



CONTADORA
 Srta. María Fernanda Granda Jiménez

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :Cuentas por Cobrar			Código		1.1.1.01
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
3/10/2023	P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco ,según registro auxiliar de ventas	13./3	99,00		99,00
17/10/2023	P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco	26./6	135,00		234,00
7/11/2023	P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco	39./8	69,75		303,75
21/11/2023	P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco	52./11	74,25		378,00
5/12/2023	P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco ,según registro auxiliar de ventas N° .005	65./14	141,75		519,75
SUMAN IGUALES			519,75		519,75

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :Inventario de Materia Prima Directa			Código		1.1.2.01
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023	1./1	2,85		2,85
2/10/2023	P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .001	2./1	88,20		91,05
2/10/2023	P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .001	3./1		88,20	2,85
3/10/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	9./3		0,57	2,28
16/10/2023	P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .002	15./4	120,96		123,24
16/10/2023	P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .002	16./4		120,96	2,28
16/10/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	22./5		0,78	1,50
6/11/2023	P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .003	28./6	60,06		61,56

6/11/2023	P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .003	29./6		60,06	1,50
6/11/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	35./8		0,33	1,17
20/11/2023	P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .004	41./9	64,68		65,85
20/11/2023	P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .004	42./9		64,68	1,17
20/11/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	48./10		0,36	0,81
4/12/2023	P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .005	54./11	126,84		127,65
4/12/2023	P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .005	55./11		126,84	0,81
5/12/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	61./13		0,81	0,00
SUMAN IGUALES			463,59	463,59	-

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta: Inventario de Materia Prima Indirecta			Código		1.1.2.02
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023	1./1	11,80		11,80
3/10/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	9./3		2,25	9,55
16/10/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	22./5		3,09	6,46
6/11/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	35./8		1,55	4,91
20/11/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	48./10		1,67	3,24
5/12/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	61./13		3,24	0,00
SUMAN IGUALES			11,80	11,80	-

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta: Inventarios en productos en proceso 1			Código		1.1.2.03
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .001	3./1	88,20		88,20
2/10/2023	P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .001	4./2	1,82		90,02
2/10/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .001	5./2	1,34		91,36
2/10/2023	P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .001	6./2		91,36	0,00
16/10/2023	P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .002	16./4	120,96		120,96
16/10/2023	P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .002	17./4	1,45		122,41
16/10/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .002	18./4	1,85		124,26
16/10/2023	P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .002	19./4		124,26	0,00
6/11/2023	P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .003	29./6	60,06		60,06
6/11/2023	P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .003	30./6	1,57		61,63
6/11/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .003	31./7	0,58		62,22
6/11/2023	P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .003	32./7		62,22	0,00
20/11/2023	P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .004	42./9	64,68		64,68

20/11/2023	P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .004	43./9	1,45		66,13
20/11/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .004	44./9	0,99		67,12
20/11/2023	P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .004	45./9		67,12	0,00
4/12/2023	P/r El destino de la leche para su descremado, según registro auxiliar del descremado Producción N° .005	55./11	126,84		126,84
4/12/2023	P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .005	56./12	1,69		128,53
4/12/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .005	57./12	1,94		130,48
4/12/2023	P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .005	58./12		130,48	0,00
SUMAN IGUALES			475,44	475,44	0,00

<p align="center">Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD</p>					
Nombre de la Cuenta :Inventarios en productos en proceso 2			Código		1.1.2.03
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco	8./2	72,46		72,46
3/10/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso ,según nota de requisición de materiales N.001	9./3	2,82		75,27
3/10/2023	Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .001,según Tarjeta de tiempo	10./3	5,57		80,84
3/10/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .001 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	11./3	4,89		85,73
3/10/2023	P/r Los productos en proceso a productor terminados ,según Hoja de costos N.002	13./3		85,73	0,00
16/10/2023	P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco	21./5	99,74		99,74
16/10/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso ,según nota de requisición de materiales N.002	22./5	3,87		103,61

16/10/2023	Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .002,según Tarjeta de tiempo	23./5	10,41		114,01
16/10/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .002 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	24./5	6,31		120,32
17/10/2023	P/r Los productos Terminados en la Producción N° .002 del queso pasteurizado fresco	25./6		120,32	0,00
6/11/2023	P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco	34./7	49,86		49,86
6/11/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso ,según nota de requisición de materiales N.003	35./8	1,89		51,74
6/11/2023	Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .003,según Tarjeta de tiempo	36./8	4,84		56,58
6/11/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .003 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	37./8	3,74		60,32
6/11/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .003 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	38./8		60,32	0,00
20/11/2023	P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco	47./10	53,79		53,79
20/11/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	48./10	2,03		55,82
20/11/2023	Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .004,según Tarjeta de tiempo	49./10	4,84		60,66
20/11/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .004 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	50./10	3,40		64,06
21/11/2023	P/r Los productos Terminados , Según Hoja de Costos N.004	51./11		64,06	0,00
5/12/2023	P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco	60./13	104,94		104,94
5/12/2023	P/r La materia prima directa e indirecta a productos en proceso	61./13	4,05		108,99
4/12/2023	Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .005,según Tarjeta de tiempo	62./13	10,41		119,40
4/12/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .005 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	63./13	7,27		126,67
5/12/2023	P/r Los productos Terminados , según Hoja de Costos N° .005	64./13		126,67	
	SUMAN IGUALES		457,10	457,10	-

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Diario Mayor

Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023

Expresado en dólares USD

Nombre de la Cuenta : Inventarios de Productos Semiterminados			Código		1.1.2.04
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .001	6./2	91,36		91,36
2/10/2023	P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .001 del queso pasteurizado fresco	7./2		18,90	72,46
2/10/2023	P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco	8./2		72,46	0,00
16/10/2023	P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .002	19./4	124,26		124,26
16/10/2023	P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .002 del queso pasteurizado fresco	20./5		24,53	99,74
16/10/2023	P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco	21./5		99,74	0,00
6/11/2023	P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .003	32./7	62,22		62,22
6/11/2023	P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .003 del queso pasteurizado fresco	33./7		12,36	49,86
6/11/2023	P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco	34./7		49,86	0,00
20/11/2023	P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .004	45./9	67,12		67,12
20/11/2023	P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .004 del queso pasteurizado fresco	46./10		13,33	53,79
20/11/2023	P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco	47./10		53,79	0,00
4/12/2023	P/r Los Productos en proceso a productos semiterminados, según registro auxiliar de producción de leche N° .005	58./12	130,48		130,48
4/12/2023	P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .005 del queso pasteurizado fresco	59./12		25,53	104,94
5/12/2023	P/r La Transferencia de leche descremada a productos en proceso del queso pasteurizado Fresco	60./13		104,94	0,00
SUMAN IGUALES			475,44	475,44	-

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :Inventarios de Productos Terminados			Código		1.1.2.05
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
3/10/2023	Inventarios de Productos Terminados	12./3	85,73		85,73
3/10/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .001 correspondiente al mes de Octubre	14./3		85,73	0,00
17/10/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .002 correspondiente al mes de Octubre	25./6	120,32		120,32
17/10/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .002 correspondiente al mes de Octubre	27./6		120,32	0,00
7/11/2023	P/r Los productos Terminados en la Producción N° .003 del queso pasteurizado fresco	38./8	60,32		60,32
7/11/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .003 correspondiente al mes de Noviembre	40./8		60,32	0,00
21/11/2023	P/r Los productos Terminados, Según Hoja de Costos N.004	51./11	64,06		64,06
21/11/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .004 correspondiente al mes de Noviembre	53./11		64,06	0,00
5/12/2023	P/r Los productos Terminados, según Hoja de Costos N° .005	64./13	126,67		126,67
5/12/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .002 correspondiente al mes de Diciembre	66./14		126,67	0,00
SUMAN IGUALES			457,10	457,10	-

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta: Suministros de Aseo y Limpieza			Código		1.1.2.07
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023	1./1	11,80		11,80
5/12/2023	P/r La Depreciación acumulada de Propiedad ,planta y Equipo	69./15		0,003	
SUMAN IGUALES			11,80	0,0030	11,80

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Al 01 al 31 de octubre del 2023 Expresado en dólares USD						
Nombre de la Cuenta : Bienes de menor cuantía				Código		1.1.2.09
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos	
2/10/2023	P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023	1./1	221,00		221,00	
5/12/2023	P/r La Depreciación acumulada de Propiedad ,planta y Equipo	69./15		0,01	220,99	
SUMAN IGUALES				221,00	0,01	221,00

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD						
Nombre de la Cuenta : Equipo de seguridad				Código		1.1.2.08
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos	
2/10/2023	P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023	1./1	28,75		28,75	
5/12/2023	P/r La Depreciación acumulada de Propiedad ,planta y Equipo	69./15		0,004	28,75	
SUMAN IGUALES				28,75	0,004	28,75

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD						
Nombre de la Cuenta : Edificio				Código		1.2.1.01
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos	
2/10/2023	P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023	1./1	30.153,06		30.153,06	
SUMAN IGUALES				30.153,06		30.153,06

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta : (-) Depreciación Acumulada de Edificios			Código		1.2.1.01
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
5/12/2023	P/r La Depreciación acumulada de Propiedad ,planta y Equipo	69./15		7,50	7,50
SUMAN IGUALES				7,50	7,50

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta : Maquinaria y Equipos de Producción			Código		1.2.1.03
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023	1./1	21.997,14		21.997,14
SUMAN IGUALES			21.997,14		21.997,14

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta : (-)Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo			Código		1.2.1.02
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
5/12/2023	P/r La Depreciación acumulada de Propiedad ,planta y Equipo	69./15		3,44	3,44
SUMAN IGUALES			-	3,44	3,44

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta : Muebles y Enseres			Código		1.2.1.05
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023	1./1	5.053,00		5.053,00
SUMAN IGUALES			5.053,00		5.053,00

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :(-)Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres			Código		1.2.1.03
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
5/12/2023	P/r La Depreciación acumulada de Propiedad ,planta y Equipo	69./15		0,13	0,13
SUMAN IGUALES			-	0,13	0,13

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :Herramientas Mayor			Código		1.2.1.06
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
1.2.1.11	P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023	1./1	2.600,00		2.600,00
SUMAN IGUALES			2.600,00		2.600,00

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :(-) Depreciación Acumulada de Herramienta Mayor			Código		1.2.1.05
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
5/12/2023	P/r La Depreciación acumulada de Propiedad ,planta y Equipo	69./15		0,41	0,41
SUMAN IGUALES			-	0,41	0,41

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :Aporte Individual por pagar			Código		2.1.2.01
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
5/12/2023	P/r El pago de mano de Obre directa según rol de pago	67./14		3,48	3,48
SUMAN IGUALES			-	3,48	3,48

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lacteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Diario Mayor

Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023

Expresado en dólares USD

Nombre de la Cuenta :Cuentas por pagar			Código		2.1.1.01
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .001	2./1		88,20	88,20
2/10/2023	P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .001 del queso pasteurizado fresco	7./2	18,90		69,30
16/10/2023	P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .002	15./4		120,96	190,26
16/10/2023	P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .002 del queso pasteurizado fresco	20./5	24,53		165,73
6/11/2023	P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .003	28./6		60,06	225,79
6/11/2023	P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .003 del queso pasteurizado fresco	33./7	12,36		213,43
20/11/2023	P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .004	41./9		64,68	278,11
20/11/2023	P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .004 del queso pasteurizado fresco	46./10	13,33		264,78
4/12/2023	P/r El ingreso de la leche para la producción del queso pasteurizado fresco, según registro auxiliar recepción de materia prima producción N° .005	54./11		126,84	391,62
4/12/2023	P/r La recuperación de las cuentas en la Producción N° .005 del queso pasteurizado fresco	59./12	25,53		366,09
5/12/2023	P/r El pago de mano de Obre directa según rol de pago	67./14		27,19	393,28
5/12/2023	P/r El pago de los servicios básicos del mes de octubre, noviembre, diciembre según el auxiliar de servicios básicos	68./14		32,04	425,32
	SUMAN IGUALES		94,65	519,97	425,32

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta: Aporte Patronal por pagar			Código		2.1.2.02
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
5/12/2023	P/r El pago de mano de Obre directa según rol de pago	67./14		4,47	4,47
SUMAN IGUALES			-	4,16	4,16

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta : Aporte Patronal por pagar			Código		2.1.2.02
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
5/12/2023	P/r El pago de mano de Obre directa según rol de pago	67./14		5,35	5,35
SUMAN IGUALES				5,35	5,35

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta : Decimo Cuarto			Código		2.1.3.02
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
5/12/2023	P/r El pago de mano de Obre directa según rol de pago	67./14		3,67	3,67
SUMAN IGUALES			-	3,07	3,07

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta : Capital			Código		3.1.1
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r El Inventario Inicial al 02 de octubre del 2023	1./1		60.079,40	60.079,40
SUMAN IGUALES			-	60.079,40	60.079,40

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :Ventas			Código		4.1.1.01
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
3/10/2023	P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco	13./3		99,00	99,00
17/10/2023	P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco	26./6		135,00	234,00
7/11/2023	P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco	39./8		69,75	303,75
21/11/2023	P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco	52./11		74,25	378,00
5/12/2023	P/r Las ventas del Queso Pasteurizado Fresco	65./14		141,75	519,75
5/12/2023	P/r La Determinación de la utilidad bruta en ventas	72./15	519,75		0,00
SUMAN IGUALES				519,75	519,75

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :Utilidad Bruta en ventas			Código		4.1.1.02
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
5/12/2023	P/r La Determinación de la utilidad bruta en ventas	72./15		51,53	51,53
SUMAN IGUALES			-	51,53	51,53

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :Costos de Productos Vendidos			Código		5.1.1.01
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
3/10/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .001 correspondiente al mes de Octubre	14./3	85,73		85,73
17/10/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .002 correspondiente al mes de Octubre	27./6	120,32		206,05
7/11/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .003 correspondiente al mes de Noviembre	40./8	60,32		266,37
21/11/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .004 correspondiente al mes de Noviembre	53./11	64,06		330,43
5/12/2023	P/r La Venta al precio de costos de la producción N° .002 correspondiente al mes de Diciembre	66./14	126,67		457,10
5/12/2023	P/r. El cierre de la variación de costo	71./15	11,22		468,32
5/12/2023	P/r La Determinación de la utilidad bruta en ventas	72./15		468,32	0,00
SUMAN IGUALES			468,32	468,32	

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :Variación del Costo			Código		5.1.3.03
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
5/12/2023	P/r La determinación de la variación del costo	70./15	11,22		11,22
5/12/2023	P/r.El cierre de la variación de costo	71./15		11,22	0,00
SUMAN IGUALES			11,22	11,22	0,00

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD					
Nombre de la Cuenta :Mano de Obra Directa			Código		5.1.2
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos
2/10/2023	P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .001	4./2		1,82	1,82
3/10/2023	Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .001,según Tarjeta de tiempo	10./3		5,57	7,38
16/10/2023	P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .002	17./4		1,45	8,83
16/10/2023	Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .002,según Tarjeta de tiempo	23./5		10,41	19,24
6/11/2023	P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .003	30./6		1,57	20,81
6/11/2023	Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .003,según Tarjeta de tiempo	36./8		4,84	25,65
20/11/2023	P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .004	43./9		1,45	27,10
20/11/2023	Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .004,según Tarjeta de tiempo	49./10		4,84	31,94
4/12/2023	P/r La Mano de Obra utilizada para el descremado a productos en proceso, Según Tarjeta Tiempo de la Producción N° .005	56./12		1,69	33,64
4/12/2023	Pr/ La mano de obra utilizada a productos en proceso de la producción N° .005,según Tarjeta de tiempo	62./13		10,41	44,04
5/12/2023	P/r El pago de mano de Obre directa según rol de pago	67./14	44,04		0,00
SUMAN IGUALES			44,04	44,04	0,00



Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD						
Nombre de la Cuenta :Costos indirectos de Producción Aplicados				Código		5.1.3.01
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos	
2/10/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .001	5./2		1,34	1,34	
3/10/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la producción N° .001 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	11./3		4,89	6,23	
16/10/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .002	18./4		1,85	8,08	
16/10/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .002 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	24./5		6,31	14,39	
6/11/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .003	31./7		0,58	14,98	
6/11/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .003 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	37./8		3,74	18,71	
20/11/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .004	44./9		0,99	19,70	
20/11/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .004 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	50./10		3,40	23,10	
4/12/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción utilizados en el descremado a productos en proceso ,según presupuesto de CIP de la producción N° .005	57./12		1,94	25,04	
4/12/2023	P/r Los Costos Indirectos de producción de la Producción N° .005 a productos en proceso, Según Presupuesto de CIP	63./13		7,27	32,31	
5/12/2023	P/r La determinación de la variación del costo	70./15	32,32		0,00	
SUMAN IGUALES			32,31	32,31	-	

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Diario Mayor Del 01 de Octubre al 31 de Diciembre del 2023 Expresado en dólares USD						
Nombre de la Cuenta :Costos Indirectos de Producción Reales				Código		5.1.3.02
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber	Saldos	
5/12/2023	P/r El pago de los servicios básicos del mes de octubre, noviembre, diciembre según el auxiliar de servicios básicos	68./14	32,04		32,04	
5/12/2023	P/r La Depreciación acumulada de Propiedad ,planta y Equipo	69./15	11,49		43,53	
5/12/2023	P/r La determinación de la variación del costo	70./15		43,53	0,00	
SUMAN IGUALES			43,53	43,53	-	

Balance de Comprobación

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Balance de Comprobación Al 01 al 31 de octubre del 2023 Expresado en dólares USD						
N.	Código	CUENTAS	Sumas		Saldos	
			Debe	Haber	Deudor	Acreedor
1	1.1.1.1	Cuentas por Cobrar	519,75	0,00	519,75	
2	1.1.2.01	Inventario de Materia Prima Directa	463,59	463,59	0,00	
3	1.1.2.02	Inventario de Materia Prima Indirecta	11,80	11,80	0,00	
4	1.1.2.03	Inventarios Productos en Proceso 1	475,44	475,44	0,00	
5	1.1.2.03	Inventarios Productos en Proceso 2	457,10	457,10	0,00	
6	1.1.2.04	Inventarios de Productos Semiterminados	475,44	475,44	0,00	
7	1.1.2.05	Inventarios de Productos Terminados	457,10	457,10	0,00	
8	1.1.2.07	Inventario de Útiles de Aseo y limpieza	11,8	0,003	11,80	
9	1.1.2.08	Equipo de seguridad	28,75	0,004	28,75	
10	1.1.2.09	Bienes de menor cuantía	221	0,0092	221	
11	1.2.1.01	Edificio	30.153,06	0,00	30.153,06	
12	1.2.1.01	(-) Depreciación Acumulada de Edificios		7,50	0,00	7,50
13	1.2.1.03	Maquinaria y Equipos de fábrica	21997,14	0,00	21997,14	
14	1.2.1.02	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo		3,44	0,00	3,44
15	1.2.1.05	Muebles y Enseres	5.053,00	0,00	5.053,00	
16	1.2.1.03	(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres		0,13		0,13
17	1.2.1.06	Herramientas Mayor	2.600,00	0,00	2.600,00	
18	1.2.1.05	(-) Depreciación Acumulada de Herramienta Mayor		0,41		0,41
19	2.1.1.01	Cuentas por Pagar	94,65	519,97		425,32
20	2.1.2.02	Aporte Individual por pagar		4,16		4,16
21	2.1.2.02	Aporte Patronal por pagar		5,35		5,35
22	2.1.3	Beneficio Social por pagar		7,34		7,34
23	3.1.1	Capital		60.079,40		60.079,40
24	4.1.1.01	Ventas	519,75	519,75	0,00	
25	4.1.1.02	Utilidad Bruta en Ventas		51,43		51,43
26	5.1.1.01	Costos de Productos Vendidos	468,32	468,32	0,00	
27	5.1.1.02	Mano de Obra	44,04	44,04		
28	5.1.3.01	Costos indirectos de Producción Aplicados	32,31	32,31		
29	5.1.3.02	Costos Indirectos de Producción Reales	43,53	43,53		
30	5.1.3.03	Variación del Costo	11,22	11,22		
		SUMAN	64.138,8	64.138,8	60.584,5	60.584,5

Estado de Costo de Productos Vendidos

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Estado de Costo de Productos Vendidos Del 01 de octubre al 31 de diciembre del 2023 Expresado en dólares \$	
Materia Prima Directa	463,59
Mano de Obra Directa	44,04
Costos Indirectos de Producción Aplicados	32,31
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN	539,95
(+) Inventario Inicial Productos en Procesos	0,00
COSTOS EN PRODUCTOS EN PROCESO	539,95
(-) Inventario Final de Productos en Proceso	475,44
COSTO DE PRODUCCIÓN TERMINADA	64,51
(+) Inventario Inicial Productos Terminados	457,10
Costos Productos Disponibles para la Venta	457,10
Inventario Final de Productos Terminados	0,00
COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS	457,10
(+) Variación del Costo	11,22
COSTO DE PRODUCTO VENDIDO	468,32
Loja, 31 de diciembre del 2023	
	
JEFE DE PRODUCCIÓN Ing. Darwin Ramiro Armijos Cabrera	CONTADORA Srta. María Fernanda Granda Jiménez

Quinta Experimental Punzara - Producción del Queso Pasteurizado Fresco
DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023

Antecedentes

La Quinta Experimental Punzara se institucionalizó a partir de la compra de la Finca Punzara propiedad del Dr. Vicente Vélez, inicio sus actividades el 17 de enero de 1972, de acuerdo a la inscripción Nro. 82 del Registro de la Propiedad de Loja, con los programas pecuarios de bovinos de leche, ovinos, animales de granja.

Nota Explicativa Estado de Costo de Productos Vendidos

Para estructurar el Estado de Costos de Producción y Ventas se debe calcular en primer lugar, el costo de la producción del período, luego el costo de la producción en proceso, el costo de la producción terminada, y finalmente el costo de la producción terminada y vendida.

Nota 01:	463,59
Materia Prima	<hr/> 463,59
Total	

La materia prima, por el valor de \$ 463,59, este rubro comprende el costo de la producción del queso pasteurizado fresco, los insumos que se usan en las producciones.

Nota 02:	44,04
Mano de Obra	<hr/> 44,04
Total	

La mano de obra, comprende el valor total de \$ 44,04, dicho valor conforma el costo de la mano de obra utilizada en cada proceso de producción del queso pasteurizado fresco acerca de la persona que intervinieron en el proceso productivo, el pago de los sueldos.

Nota 03:	32,31
Costos Indirectos de Fabricación	<hr/> 32,31
Total	

Costos Indirectos de Fabricación, por el valor de \$ 33,31, se conforma por el costo de, las depreciaciones de propiedad, planta y equipo, consumos de suministros y desgastes de los inventarios corrientes utilizados de una u otra manera para el desarrollo de la actividad productiva.

Loja, 31 de diciembre de 2023

7. Discusión

Al iniciar el presente trabajo y posterior al realizar una entrevista al Ing. Darwin Ramiro Armijos Cabrera jefe de producción de la planta de lácteos , se evidenció que la quinta tiene algunas falencias en el proceso productivo debido a que no se identifican y controlan con exactitud los elementos que intervienen en la producción como son: la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de producción, impidiendo conocer el costo unitario y total de cada subproducto elaborado, por ende la asignación de los precios se realizaba en forma estimada basada en el precio de mercado, sin importar la utilidad obtenida.

Asimismo, se logró determinar mediante un análisis del proceso productivo del queso pasteurizado fresco y se aportó la debida gestión de flujogramas, políticas y procedimientos diseñados específicamente para la planta de lácteos de la Quinta, es así que se desconoce los diferentes factores que sean tomado en cuenta y que han incurrido económicamente en cada fase de este proceso, por lo que se diseñaron formatos para los registros de los procesos productivos, cada uno de los registros auxiliares tienen su diseño de control de cada elemento que interviene para la determinación del costo, para que al finalizar puedan realizar la determinación del costo y el análisis correspondiente, es importante destacar que cada una de las deficiencias mencionadas generaban que la información financiera no sea confiable, ni útil para la posterior toma de decisiones, es por ello que con el propósito de brindar una solución a todos estos problemas se decidió llevar una contabilidad mucho más adecuada así puedan revisar y analizar la información presentada y tomar decisiones que permitan mejorar el desarrollo económico – financiero y operativo de la planta de lácteos , obteniendo utilidades que posicionen en el mercado.

8. Conclusiones

. Una vez concluido el presente caso de estudio en la quinta experimental punzara, acerca del proceso contable, se ha deducido lo siguiente:

- ✓ Se recopiló y ordenó la información necesaria relacionada con el proceso de producción del queso pasteurizado fresco y a partir de esta se desarrolló los flujogramas y políticas del proceso productivo del queso pasteurizado fresco que realiza la planta de lácteos de la Quinta Experimental Punzara, con el objetivo que cualquier personal capacitado pueda abordar las obligaciones del jefe de producción en caso de ausencia.
- ✓ Se diseñaron registros auxiliares con el propósito de controlar los tres elementos fundamentales del costo: materia prima, mano de obra y los costos indirectos de producción , utilizados en el proceso de elaboración del queso pasteurizado fresco tales como: orden de producción, registros de cantidad, nota de requisición, tarjetas reloj, tarjetas de tiempo, finalmente las hojas de costo por cada producción, con la finalidad de contar con un registro adecuado y detallado de cada uno de estos, que permitió la correcta determinación del costo de producción unitarios y totales.
- ✓ Se desarrollo un sistema contable por el Sistema de Costos por Orden de Producción de forma cronológica y sistemática que permitió conocer la situación económica y financiera de la Quinta Experimental Punzara mediante la presentación del Estado de Costo de Productos Vendidos.

9. Recomendaciones

En base a los resultados obtenidos en la determinación del costo del queso pasteurizado fresco, se ha visto en la necesidad de recomendar lo siguiente:

- ✓ Se recomienda al responsable de la Quinta Experimental Punzara que tome en consideración la presente investigación, la cual sugiere que pueda ser socializada con el personal que participa en los procesos productivos de la planta de lácteos como personal directivo, maestros y estudiantes, con la finalidad de aportar a mejorar la calidad y presentación del producto.
- ✓ Utilizar los formatos auxiliares que se elaboraron para el registro y control de los tres elementos del costo, con la finalidad de llevar un control eficiente y real de todo el proceso productivo.
- ✓ Al responsable de la Quinta Experimental Punzara continuar el proceso contable de costos, para que el registro de las actividades económicas diarias se mantenga en orden cronológico y pueda ser presentada en un periodo contable mediante la elaboración del Estado de Costos de Productos Vendidos , obteniendo el valor del costo de producción y una visión precisa de la situación económico y financiera, garantizando una evaluación de las falencias incurridas y mejorando de esa manera la toma de decisiones a favor de la Quinta Experimental Punzara.

10. Bibliografía

- Bravo, M. (2018). *Contabilidad General*. Quito: Escobar Impresores.
- Bravo;Ubidia. (13 de Enero de 2019). Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/oel/2018/07/costeo-ordenes-produccion.html>
- Cevallos, A., & Arellano, M. (2020). Contabilidad de Costos. En A. Cevallos, & M. Arellano, *Contabilidad de Costos Órdenes de Producción* (págs. 32-33). Ibarra-Ecuador: Primera Edición.
- Chavez, J. (13 de Marzo de 2023). *¿Qué es el Costo de producción?* . Obtenido de *¿Qué es el Costo de producción?* : <https://www.ceupe.com/blog/costo-de-produccion.html>
- Coll, F. (19 de Mayo de 2020). *COMPRA*. Obtenido de *COMPRA*: <https://economipedia.com/definiciones/compra.html>
- Coronel, L. (14 de Junio de 2019). *Tarjeta Reloj Nomina de Pago*. Obtenido de *Tarjeta Reloj Nomina de Pago*: <https://es.scribd.com/document/369091251/TARJETA-RELOJ-NOMINA-DE-PAGO>
- Eras, C. (2020). *Balance de comprobación*. Obtenido de *Balance de comprobación*: <https://excelparatodos.com/balance-de-comprobacion/>
- Fernandez, M. (2021 de Febrero de 2021). *CARACTERISTICAS DE UN PROCESO CONTABLE*. Obtenido de *Obtenido de CARACTERISTICAS DE UN PROCESO CONTABLE*: <https://www.clubensayos.com/Negocios/CARACTERISTICAS-DE-UN-PROCESO-CONTABLE/5212019.html>
- Gallardo, R. L. (17 de Enero de 2020). Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/icea/asignatura/administracion/2020/costo-gasto.pdf
- Garcia, J. (2018). *Contabilidad General*. Justicia: Deusto. Obtenido de *Costos*.
- Garcia, Y. &. (2020). *Función de los costos gerenciales en el direccionamiento*. Colombia: Colombia.
- Gutiérrez, B. E. (2019). *Costos indirectos de fabricación*. Bogota: 10.11144/Javeriana.cc15-39.cifp.
- Herrera, Y. (08 de Noviembre de 2021). *Costos*. Obtenido de *Costos*: <https://blog.nubox.com/contadores/contabilidad-de-costos>

- Javier, S. (01 de Marzo de 2020). *Sanchez*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/coste-costo.html>
- Jhon, M. (2020). *Libro diario y libro mayor*. Obtenido de Libro diario y libro mayor: <https://www.monografias.com/trabajos86/diario-general-balanza-comprobacion/diario-general-balanza-comprobacion>
- Juárez, M., Moscoso, B., & Juárez, G. (2020). *Procesos para la elaboración de productos lácteos*. Guatemala: Guatemala, C.A., 01013.
- Juárez, Martínez E. R. (2018). Tesis de grado previa a la obtención del título de Ingeniero en Manejo y Conservación del Medio Ambiente. *Tesis de grado previa a la obtención del título de Ingeniero en Manejo y Conservación del Medio Ambiente*. Loja, Loja, Ecuador. Obtenido de Misión y Visión Quinta Experimental Punzara Universidad Nacional de Loja.
- Karen. (29 de Julio de 2020). *Instituciones Públicas*. Obtenido de Instituciones Públicas: <https://es.scribd.com/document/470749290/Instituciones-publicas-y-privadas>
- López, M., & Gómez, X. (2018). *GESTIÓN DE COSTOS Y PRECIOS*. México: Primera Edición E-Book.
- López, J. (14 de Julio de 2018). *Sector público*. Obtenido de Sector público: <https://economipedia.com/definiciones/sector-publico.html>
- Lopez, J. F. (07 de Septiembre de 2020). Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/empresa-industrial.html>
- Manian, M. (01 de diciembre de 2020). *Qué son los gastos en contabilidad*. Obtenido de Obtenido contifico: Gastos: <https://contifico.com/que-son-los-gastos-en-contabilidad/>
- Marín, H. (23 de Marzo de 2019). *Materia prima directa*. Obtenido de Costo I: <http://hector.marinruiz.com.mx/wp-content/uploads/YMCACI03052014.pdf>
- Ovalles, J. (14 de mayo de 2019). *Estado de situacion inicial*. Obtenido de Estado de situacion inicial: <https://es.slideshare.net/JhonLuisOvalles/estado-de-situacion-inicial-145672312>
- Palancares. (28 de Enero de 2021). *Proteínas y otros beneficios del queso fresco*. Obtenido de Proteínas y otros beneficios del queso fresco: <https://www.palancares.com/proteinas-beneficios-del-queso-fresco/>

- Pérez, P., & Merino, M. (26 de Enero de 2023). *Quinta - Qué es*. Obtenido de Quinta - Qué es: <https://definicion.de/quinta/>
- Rodriguez, J. (2022). *Orden de Compras*. Obtenido de Obtenido de hubsop:Orden de Compras: <https://blog.hubspot.es/sales/ejemplos-orden-de-compra>
- Rodriguez, J. (20 de enero de 2023). *Los tipos de presupuestos, sus características y ejemplos*. Obtenido de Obtenido hubspot: Los tipos de presupuestos, sus características y ejemplos: <https://blog.hubspot.es/sales/tipos-presupuestos>
- Roldán Paula. (14 de Julio de 2018). *Sector público*. Obtenido de Sector público: <https://economipedia.com/definiciones/sector-publico.html>
- Sanchez, J. (01 de Marzo de 2020). *Empresa*. Obtenido de Obtenida Conceptos :Empresa: <https://economipedia.com/definiciones/empresa.html>
- Sanchez, J. (01 de Abril de 2020). *Presupuesto*. Obtenido de Presupuesto: <https://economipedia.com/definiciones/presupuesto.html>
- Santos, D. (09 de Marzo de 2023). *Proceso productivo*. Obtenido de Proceso productivo: <https://blog.hubspot.es/marketing/proceso-productivo>
- Suarez, D. (2019). *Que son los Gastos*. Obtenido de Obtenido de SIIGO: <https://www.siigo.com/blog/contador/que-son-los-gastos-en-contabilidad/>
- Unir. (25 de Abril de 2022). *¿Qué es un diagrama de flujo?* Obtenido de ¿Qué es un diagrama de flujo?: <https://mexico.unir.net/ingenieria/noticias/diagrama-flujo/>
- Universidad Nacional de Loja. (15 de 05 de 2022). *Universidad Nacional de Loja*. Obtenido de Reglamento Orgánico por Procesos de la Universidad Nacional de Loja: <https://unl.edu.ec/normativa/reglamentos>
- Zapata, P. (2019). *Contabilidad de Costos.Herramientas para la toma de decisiones*. Bogotá, Colombia: Tercera ed Alfaomega Colombiana S.A.

11. Anexos.

Anexo 1

Carta de Aceptación



UNL
Universidad
Nacional
de Loja

FACULTAD, JURIDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA
CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Of. No. 383-GA-CCA-FJSA-UNL
Loja, 17 de octubre de 2023.

Mgs.
Roosevelt Armijos Tituana,
DECANO DE LA FACULTAD AGROPECUARIA Y DE RECURSOS NATURALES
RENOVABLES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA.
Ciudad.-

De mis consideraciones:

En mi calidad de Directora de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Nacional de Loja, me es grato en saludarle deseándole, el mejor de los éxitos en sus actividades personales y laborales al frente de tan importante facultad.

Como es de su conocimiento la Universidad Nacional de Loja, es una institución de Educación Superior que tiene como misión la formación académica y profesional de estudiantes, con sólidas bases científicas y técnicas con pertinencia social y valores dentro de su oferta académica se encuentra la Carrera de Contabilidad y Auditoría la cual tiene como finalidad la formación de profesionales en Contabilidad y Auditoría, para contribuir al fortalecimiento de la matriz productiva de la región 7 de Loja.

La Carrera de Contabilidad y Auditoría de la UNL, contempla como requisito indispensable para su graduación y posterior obtención de Título de Pregrado, la realización de un trabajo de Titulación o de Tesis de Grado, previo la aprobación del respectivo Proyecto de Titulación en el penúltimo ciclo, de formación profesional el cual busca determinar e implementar alternativas de solución viables, innovadoras en el campo de la Contabilidad, la Auditoría y las Finanzas.

Por lo expuesto y conocedores de su alto espíritu de colaboración y apoyo con la formación de profesionales idóneos para la sociedad, le solicito a usted muy encarecidamente se permita y facilite la información pertinente a la señorita: **María Fernanda Granda Jiménez**, estudiante del **Ciclo VIII Paralelo "B"** portador del número de cédula de ciudadanía N° 1150206041, para que realice su proyecto de Integración curricular en el presente periodo académico, **Octubre 2023 - Febrero 2024**, sobre el tema del Proyecto de Titulación denominado: **DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO FRESCO EN LA QUINTA EXPERIMENTAL PUNZARA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, PERIODO DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023.**

Por la Favorable atención que le brinde a la presente desde ya le antelo mi agradecimiento y testimonio de consideración y estima.

DUNIA MARITZA Firmado digitalmente por DUNIA MARITZA YAGUACHE MAZA
YAGUACHE MAZA Fecha: 2023.10.18 10:42:18 -0500

Dra. Dunia Maritza Yaguache Maza, Mg. Sc
DIRECTORA DE LA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Anexo 2

Oficio de Autorización



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

Decanato Facultad
Agropecuaria y de Recursos
Naturales Renovables

Memorando Nro.: UNL-D-FARNR-2023-963
Loja, 4 de agosto de 2023

PARA: Dra. Dunia Maritza Yaguache Maza, Mg. Sc
DIRECTORA DE LA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

ASUNTO: Autoriza a la Srta. María Fernanda Granda Jiménez, a realizar su Trabajo de Integración Curricular en la Quinta Experimental Punzara

Ciudad.

De mi consideración:

En atención al Of. No. 262-GA-CCA-FJSA-UNL con fecha 19 de julio del 2023, en el que solicita permita y facilite la información pertinente a la señorita: a la señorita: María Fernanda Granda Jiménez, estudiante del Ciclo VII Paralelo "B" portadora del número de cédula de ciudadanía No 1150206041, para que realice su proyecto de Integración curricular en el presente período académico, Abril-Agosto 2023, sobre el tema del Proyecto de Titulación denominado: DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO FRESCO EN LA QUINTA EXPERIMENTAL PUNZARA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, PERIODO DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2023.

Al respecto me permito indicar, que se autoriza a la Srta. María Fernanda Granda Jiménez, realizar su Trabajo de Integración Curricular en la Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja, con el tema denominado: DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO FRESCO EN LA QUINTA EXPERIMENTAL PUNZARA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, PERIODO DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2023. Trabajo de Titulación que le habilitará para la obtención del Título de Licenciada en Contabilidad y Auditoría.

Sin otro particular me suscribo de usted; autorizando a la peticionaria dar uso del presente para los fines relacionados con su titulación.

Hago propicia la ocasión para presentar mi estima distinguida.

Atentamente,

**EN LOS TESOROS DE LA SABIDURIA
ESTA LA GLORIFICACION DE LA VIDA**



Dr. Jorky Roosevelt Armijos Tituana Mg. Sc.
**DECANO DE LA FACULTAD AGROPECUARIA Y
DE RECURSOS NATURALES RENOVABLES**

JRAT/Olimpia
C.c. Archivo Decanato;
Sra. María Fernanda Granda Jiménez,

Anexo 3
Registro Único de Contribuyentes



Certificado
Registro Único de Contribuyentes

Razón Social UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA		Número RUC 1160001720001
Representante legal • MORA NAULA MONICA RAQUEL		
Estado ACTIVO	Régimen GENERAL	
Fecha de registro 27/03/1989	Fecha de actualización 21/02/2022	Inicio de actividades 09/10/1943
Fecha de constitución 09/10/1943	Reinicio de actividades No registra	Cese de actividades No registra
Jurisdicción ZONA 7 / LOJA / LOJA		Obligado a llevar contabilidad SI
Tipo SOCIEDADES	Agente de retención SI	Contribuyente especial SI

Domicilio tributario

Ubicación geográfica

Provincia: LOJA Cantón: LOJA Parroquia: SAN SEBASTIAN

Dirección

Barrio: LA ARGELIA Calle: AV. PIO JARAMILLO ALVARADO Número: SN Edificio: ADMINISTRACION CENTRAL

Medios de contacto

Web: WWW.UNL.EDU.EC Teléfono trabajo: 072547200

Actividades económicas

- M72200401 - INVESTIGACION Y DESARROLLO EN EL DERECHO Y JURISPRUDENCIA.
- Q86902201 - ACTIVIDADES DE LABORATORIOS CLINICOS DE ANÁLISIS DE SANGRE, ORINA, ETCÉTERA.
- M75000201 - ACTIVIDADES DE ATENCIÓN MÉDICA Y CONTROL DE ANIMALES DOMÉSTICOS. ESTAS ACTIVIDADES SON LLEVADAS A CABO POR VETERINARIOS CUALIFICADOS QUE PRESTAN SERVICIOS EN HOSPITALES VETERINARIOS ASÍ COMO TAMBIÉN EN ESTABLECIMIENTOS AGROPECUARIOS, EN PERRERAS, A DOMICILIO, EN CONSULTORIOS, QUIRÓFANOS PRIVADOS Y EN OTROS LUGARES.
- P85300201 - EDUCACIÓN DE TERCER NIVEL, DESTINADO A LA FORMACIÓN BÁSICA EN UNA DISCIPLINA O A LA CAPACITACIÓN PARA EL EJERCICIO DE UNA PROFESIÓN. CORRESPONDEN A ESTE NIVEL EL GRADO DE LICENCIADO Y LOS TÍTULOS PROFESIONALES UNIVERSITARIOS O POLITÉCNICOS, QUE SON EQUIVALENTES, INCLUIDO LAS ACTIVIDADES DE ESCUELAS DE ARTES INTERPRETATIVAS QUE IMPARTEN ENSEÑANZA SUPERIOR.
- M71103101 - ACTIVIDADES DE TOPOGRAFÍA (AGRIMENSURA, MEDICIÓN DE TIERRAS Y LÍMITES), ACTIVIDADES DE ESTUDIOS HIDROLÓGICOS Y ACTIVIDADES DE ESTUDIOS DE SUBSUELO.
- A02100101 - EXPLOTACIÓN DE MADERA EN PIE : PLANTACIÓN, REPLANTE, TRANSPLANTE, ACLAREO.
- M70200301 - SERVICIOS DE ASESORAMIENTO, ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA OPERATIVA A LAS EMPRESAS Y A LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA EN MATERIA DE: DISEÑO DE MÉTODOS O PROCEDIMIENTOS CONTABLES, PROGRAMAS DE CONTABILIDAD DE COSTOS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL PRESUPUESTARIO.

1/2

www.sri.gob.ec

Razón Social
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

Número RUC
1160001720001

- R90000202 - ACTIVIDADES DE ARTISTAS INDIVIDUALES, COMO CONFERENCISTAS U ORADORES.
- G46492202 - VENTA AL POR MAYOR DE PRODUCTOS VETERINARIOS.
- Q861002 - ACTIVIDADES A CORTO Y A LARGO PLAZO DE CLÍNICAS DEL DÍA, BÁSICAS Y GENERALES, ES DECIR, ACTIVIDADES MÉDICAS, DE DIAGNÓSTICO Y DE TRATAMIENTO.
- Q86200203 - ACTIVIDADES DE ATENCIÓN ODONTOLÓGICA DE CARÁCTER GENERAL O ESPECIALIZADO, POR EJEMPLO, ODONTOLOGÍA, ENDODONCIA Y ODONTOLOGÍA PEDIÁTRICA; ESTOMATOLOGÍA; ORTODONCIA EN CENTROS MEDICOS DE INSTITUCIONES
- O84121101 - ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE PROGRAMAS DESTINADOS A PROMOVER EL BIENESTAR PERSONAL EN SALUD; ADMINISTRACIÓN DE POLÍTICAS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO ADOPTADAS EN ESTE ÁMBITO Y DE LOS FONDOS CORRESPONDIENTES.
- M72200301 - INVESTIGACION Y DESARROLLO EN LAS CIENCIAS ECONOMICAS.
- M89100901 - OTRAS ACTIVIDADES DE ASESORAMIENTO Y REPRESENTACIÓN EN PROCEDIMIENTOS JURÍDICOS (DERECHO CONSTITUCIONAL, ADMINISTRATIVO, MILITAR, ETCÉTERA).
- A01610201 - ACTIVIDADES DE FUMIGACIÓN DE CULTIVOS, INCLUIDA LA FUMIGACIÓN AÉREA; TRATAMIENTO DE CULTIVOS, CONTROL DE PLAGAS (INCLUIDOS LOS CONEJOS); EN RELACIÓN CON LA AGRICULTURA.

Establecimientos

Abiertos

5

Cerrados

34

Obligaciones tributarias

- 2011 DECLARACION DE IVA
- 1031 - DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE
- ANEXO RELACIÓN DEPENDENCIA
- ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO

i Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en www.sri.gov.ec.

Números del RUC anteriores

No registra



Código de verificación: CATRCR2023000491979
Fecha y hora de emisión: 01 de marzo de 2023 09:49
Dirección IP: 10.1.2.142

Validez del certificado: El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCGC15-00000217, publicada en el Tercer Suplemento del Registro Oficial 462 del 19 de marzo de 2015, por lo que no requiere sello ni firma por parte de la Administración Tributaria, mismo que lo puede verificar en la página transaccional SRI en línea y/o en la aplicación SRI Móvil.

Anexo 4

Facturas de compra y venta



R.U.C.: 1792703212001

FACTURA

No. 001-100-000007535

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN

1312202101179270321200120011000000075350000753519

AMBIENTE: PRODUCCIÓN

EMISIÓN: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



(13)122021(01)17927032120012(00)11000000075350000753519

KEM CIA LTDA

KEM

Dirección: CARRETAS - CAPRI N75 Y GONZALO CORREA

TELEFONO: 09878011117 - 0994266148

AGENTE DE RETENCION

RESOLUCION.RES.Nro. NAC-DNCRASC20-00000001

CONTRIBUYENTE REGIMEN MICROEMPRESA

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD: NO

Razón Social/Nombres y Apellidos: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

Identificación: 1160001720001

Fecha Emisión: 13/12/2021

Código	Iva	Cant	Nombre	Precio U	Descuento	Total
V0169		40.0000	FUNDA BLANCA P2 DE HALAR	1.7000	0.00	68.00
V0170		40.0000	FUNDA BLANCA P5 DE HALAR	2.5000	0.00	100.00
V0015		40.0000	FUNDAS BLANCA DE HALAR (GRANDE)	3.7500	0.00	150.00
V0171		3.0000	CUAJO LIQUIDO	22.0000	0.00	66.00
V0114		1.0000	SABORIZANTE FRESA	30.0000	0.00	30.00
V0122		1.0000	SABORIZANTE MORA	30.0000	0.00	30.00
V0116		1.0000	SABORIZANTE DURAZNO	30.0000	0.00	30.00
V0168		1.0000	SABORIZANTE MANGO	30.0000	0.00	30.00

Subtotal		2489.26
SUBTOTAL 12%		2489.26
SUBTOTAL 0%		0.00
SUBTOTAL no objeto de IVA		0.00
SUBTOTAL exento de IVA		0.00
SUBTOTAL SIN IMPUESTOS		2489.26
TOTAL Descuento		0.00
IVA 12%		298.71
IMPORTE TOTAL		2787.97

Información Adicional
 Email: m@electronica.kem@gmail.com
 Dirección: AV. PIO JARAMILLO ALVARADO S/N
 Telefono: 2547252
 Vendedor: KS
 AGENTE DE RETENCION: RESOLUCION No: 0001

Forma Pago OTROS SIN UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO
Total 2787.97

NO TIENE LOGO

Municipio de Loja

Municipio de Loja

Dirección José Antonio Eguiguren SN y Bolívar
Matriz:

Dirección José Antonio Eguiguren SN y Bolívar
Sucursal:

Contribuyente Especial 0590

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD SI

R.U.C.: 1160000240001

FACTURA

No. 001-022-000133855

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN

1112202301116000024000120010220001338550095905011

FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN: 12/12/2023 09:59:08

AMBIENTE: PRODUCCIÓN

EMISIÓN: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



1112202301116000024000120010220001338550095905011

Razón Social / Nombres y Apellidos: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

Identificación 1160001720001

Fecha 11/12/2023 Placa / Matrícula: Guía

Dirección: AV. PIO JARAMILLO ALVARADO

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Desuento	Precio Total
00076		1.00	SERVICIO DE AGUA POTABLE		375.33	0.00	0.00	0.00	375.33
00459		1.00	ALCANTARILLADO		150.13	0.00	0.00	0.00	150.13
00460		1.00	APORTES PLANES MAESTROS		75.07	0.00	0.00	0.00	75.07
00464		1.00	SEGURIDAD CIUDADANA		12.16	0.00	0.00	0.00	12.16
00450		1.00	PROTECCION		41.04	0.00	0.00	0.00	41.04
00448		1.00	COSTO BASICO DE FACTURACION		0.41	0.00	0.00	0.00	0.41
00043		1.00	RECOLECCIÓN DE BASURA		112.60	0.00	0.00	0.00	112.60

NO TIENE LOGO

Empresa Eléctrica Regional del Sur S.A.

Empresa Eléctrica Regional del Sur S.A.

Dirección Matriz: Rocaluerte 162-26 y Olmedo

Dirección Sucursal: Rocaluerte 162-26 y Olmedo

Contribuyente Especial 209

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD SI

R.U.C.: 1190005646001

FACTURA

No. 001-003-006214341

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN

0412202301119000564600120010030062143410199981312

FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN: 05/12/2023 22:54:47

AMBIENTE: PRODUCCIÓN

EMISIÓN: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



0412202301119000564600120010030062143410199981312

Razón Social / Nombres y Apellidos: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

Identificación: 1160001720001

Fecha: 04/12/2023 Placa / Matrícula: Guía

Dirección: CAS: PUNZARA / PUNZARA - LOJA

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Descuento	Precio Total
ZAPUGE		1.00	Serv. Alum. Públic. General		32.33	0.00	0.00	0.00	32.33
ZCOMER		1.00	Comercialización		1.41	0.00	0.00	0.00	1.41
ZDEMAN		1.00	Demanda		36.72	0.00	0.00	0.00	36.72
ZENERG		1.00	Energía total		149.04	0.00	0.00	0.00	149.04
ZPEBFP		1.00	Penalización Bajo Fact. Pot		36.11	0.00	0.00	0.00	36.11

NO TIENE LOGO

Municipio de Loja

Municipio de Loja

Dirección José Antonio Eguiguren SN y Bolívar
Matriz:

Dirección José Antonio Eguiguren SN y Bolívar
Sucursal:

Contribuyente Especial 0590

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD SI

R.U.C.: 1160000240001

FACTURA

No. 001-022-000132523

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN

1011202301116000024000120010220001325230204040013

FECHA Y HORA DE
AUTORIZACIÓN: 10/11/2023 20:40:42

AMBIENTE: PRODUCCIÓN

EMISIÓN: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



1011202301116000024000120010220001325230204040013

Razón Social / Nombres y Apellidos: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

Identificación 1160001720001

Fecha 10/11/2023 Placa / Matrícula: Guía

Dirección: AV. PIO JARAMILLO ALVARADO

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Descuento	Precio Total
00646		1.00	AJUSTE MESES PASADOS		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
00043		1.00	RECOLECCIÓN DE BASURA		126.74	0.00	0.00	0.00	126.74
00448		1.00	COSTO BASICO DE FACTURACION		0.41	0.00	0.00	0.00	0.41
00450		1.00	PROTECCION		46.04	0.00	0.00	0.00	46.04
00464		1.00	SEGURIDAD CIUDADANA		13.64	0.00	0.00	0.00	13.64
00460		1.00	APORTES PLANES MAESTROS		84.49	0.00	0.00	0.00	84.49
00459		1.00	ALCANTARILLADO		168.99	0.00	0.00	0.00	168.99
00076		1.00	SERVICIO DE AGUA POTABLE		422.47	0.00	0.00	0.00	422.47

NO TIENE LOGO

Municipio de Loja

Municipio de Loja

Dirección José Antonio Eguiguren SN y Bolívar
Matriz:

Dirección José Antonio Eguiguren SN y Bolívar
Sucursal:

Contribuyente Especial 0590

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD SI

R.U.C.: 1160000240001

FACTURA

No. 001-022-000136864

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN

3001202401116000024000120010220001368640191155014

FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN: 30/01/2024 19:11:58

AMBIENTE: PRODUCCIÓN

EMISIÓN: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



3001202401116000024000120010220001368640191155014

Razón Social / Nombres y Apellidos: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

Identificación 1160001720001

Fecha 30/01/2024 Placa / Matrícula: Guía

Dirección: AV. PIO JARAMILLO ALVARADO

Cod. Principal	Cod. Auxiliar	Cantidad	Descripción	Detalle Adicional	Precio Unitario	Subsidio	Precio sin Subsidio	Descuento	Precio Total
00076		1.00	SERVICIO DE AGUA POTABLE		139.64	0.00	0.00	0.00	139.64
00459		1.00	ALCANTARILLADO		55.86	0.00	0.00	0.00	55.86
00460		1.00	APORTES PLANES MAESTROS		27.93	0.00	0.00	0.00	27.93
00464		1.00	SEGURIDAD CIUDADANA		4.76	0.00	0.00	0.00	4.76
00450		1.00	PROTECCION		16.07	0.00	0.00	0.00	16.07
00448		1.00	COSTO BASICO DE FACTURACION		0.41	0.00	0.00	0.00	0.41
00043		1.00	RECOLECCIÓN DE BASURA		41.89	0.00	0.00	0.00	41.89
00646		1.00	AJUSTE MESES PASADOS		1.00	0.00	0.00	0.00	0.00



RUDY KATHERIN VESGA BAYONA.
RUC: 0152400081001

PROFORMA

1. DATOS GENERALES.

Ciente:	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA			N°	2023-001-049
Representante Legal:					
Dirección	Callex Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza				
RUC	1160001720001				
FECHA	24/4/2023	Tiempo Entrega	30 días	Validez de Oferta	60 días
Tipo de Pago	CONTRA ENTREGA				

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.	P. unit	P. total
1	Azúcar de caña, sin refinar, sólida, sin adición de aromas ni colorantes, azúcar morena x 50 kG	UNIDAD	2	\$54.0000	\$108.0000
2	Azúcar de caña refinada en estado sólido, sin adición de soborizantes ni colorantes x 50 kG	UNIDAD	8	\$52.7500	\$422.0000
3	Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG	UNIDAD	14	\$22.5000	\$315.0000
4	Ácido tartárico x 500 G	UNIDAD	25	\$8.2000	\$205.0000
5	Cultivo de levaduras x sobre 50 DCU	UNIDAD	11	\$22.0000	\$242.0000
6	Cuajo de Caseina *LT	UNIDAD	5	\$25.6000	\$128.0000
7	Fundas 9 x 14 pulgadas x unidad	UNIDAD	6000	\$0.0130	\$78.0000
8	Fundas 18 x 20 cm X unidad	UNIDAD	9600	\$0.0730	\$700.8000
9	Fundas 25 x 35 cm x unidad	UNIDAD	2000	\$0.1645	\$329.0000
10	Botellas de plástico 2LT x 70 Unidades	UNIDAD	20	\$32.9000	\$658.0000
11	Recipientes 1/5 LT x 100 plástico con tapa	UNIDAD	18	\$10.4000	\$187.2000
SUBTOTAL					\$3,373.00
IVA 0% REGIMEN RIMPE					\$0.00
TOTAL					\$3,373.00



Firmado electrónicamente por:
RUDY KATHERIN VESGA
BAYONA



Firmado electrónicamente por:
DARWIN RAMIRO
ARMIJOS CABRERA

REPRESENTANTE
VESGA IMPORTADORA
Rudy Katherin Vesga Bayona
Ci: 0152400081

TECNICO RESPONSABLE
VESGA IMPORTADORA

CLIENTE Y/O USUARIO FINAL
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
0

Anexo 5 Acta de Recepción



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

Facultad
Agropecuaria y de Recursos
Naturales Renovables

ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN

1. COMPARECIENTES:

En la ciudad de Loja a los (21) veinte y un días del mes de junio del año dos mil veinte y tres, siendo las 10:00 horas comparecen a la firma de la presente Acta de Entrega Recepción el Dr. Fabián Anibal Cango Rivera, ADMINISTRADORA DE ORDEN DE COMPRA, Ing. Cecilia Romero SUBDIRECTORA DE CONTROL DE BIENES; y por otra parte la Sra. Rudy Katherin Vesga Bayona, con RUC: 0152400081001, con el objeto de dejar constancia en la presente diligencia de la recepción definitiva del proceso de: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA QUINTA PUNZARA DE LA UNL"

2. ANTECEDENTES

Mediante Memorando 001-QEP-DPPLC, remitido por el Ing. Darwin Ramiro Armijos C., de fecha 25 de abril del 2023, dirigido al Especialista Administrativo De Gestión Académica-FARNR, Ing. Bolívar González Ordoñez, se solicitó la autorización del proceso de ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA QUINTA PUNZARA DE LA UNL". De acuerdo a los Estudios Previos y Especificaciones Técnicas elaboradas por el Ing. Darwin Ramiro Armijos C., y aprobados por el Ing. Bolívar González Ordoñez, Especialista Administrativo De Gestión Académica- FARNR, se autoriza las características de la adquisición denominada: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA QUINTA PUNZARA DE LA UNL"

De parte de Dirección financiera se emitió la certificación presupuestaria N° 647, de fecha 17 de mayo del 2023, para el proceso de contratación: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA QUINTA PUNZARA DE LA UNL", por un monto total de USD 3.373,00 (TRES MIL TRES CIENTOS SETENTA Y TRES CON 00/100) dólares de los Estados Unidos de América, sin incluir el IVA.

Mediante la herramienta de publicación de Necesidades de Ínfima Cuantía, se publica en el portal de compras públicas institucional el requerimiento para: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA QUINTA PUNZARA DE LA UNL", necesidad generada con código: NIC-1160001720001-2023-00069, con fecha de Publicación de la necesidad: 2023-05-23 13:00:00, y fecha Límite para la entrega de Proformas 2023-05-25 09:00:00, de la cual se obtiene el presupuesto referencial para la presente contratación detallado en el Estudio de Mercado anexo al expediente.

A través de Orden de compra IC-UNL-055-2023, se adjudica a: VESGA BAYONA RUDY KATHERIN, con número de RUC: 0152400081001, la "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA QUINTA PUNZARA DE LA UNL", oferente que presenta la proforma que cumple con las especificaciones técnicas requeridas por la institución.

El proveedor mediante oficio S/N de fecha de 14 junio del 2023, solicita la recepción de los bienes al Dr. Fabián Anibal Cango Rivera, Administrador de la Orden de Compra, para el 21 de junio de 2023, al encontrarse dentro del plazo contractual.



unl

Universidad
Nacional
de Loja

Facultad
Agropecuaria y de Recursos
Naturales Renovables

3. OBJETO DEL CONTRATO

El contratista se obliga con la Universidad Nacional de Loja, a proveer del objeto: "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA QUINTA PUNZARA DE LA UNL", según las características establecidas en estudios previos y especificaciones técnicas en el presente expediente.

4. GARANTÍA TÉCNICA:

No aplica

5. LIQUIDACIÓN DE PLAZOS

En base a lo dispuesto en el artículo 125 de Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, la Comisión procede a efectuar la liquidación de plazos.

Fecha de Notificación de Adjudicación	13 de junio del 2023
Plazo establecido en el contrato	30 días plazo a partir del día siguiente de la adjudicación
Fecha de terminación contractual	13 de julio de 2023
Fecha de entrega de los bienes	21 de junio del 2023
Días de mora	CERO

En razón de lo expuesto, el proveedor de los bienes requeridos no incurre en mora alguna, ya que cumplió con los plazos establecidos.

6. LIQUIDACIÓN CONTRACTUAL

Se ha realizado la constatación y se constata que se han entregado los bienes a entera satisfacción de la entidad contratante, de acuerdo al siguiente detalle:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:						
Ítem	CPC	Descripción	Unidad	Cantidad	V. Unitario (USD)	V. Total (USD)
1	235100011	Azúcar de caña, sin refinar, sólida, sin adición de aromas ni colorantes, azúcar morena x 50 kg	Unidad	2	USD 53,50	USD 107,00
2	235200011	Azúcar de caña refinada en estado sólido, sin adición de saborizantes ni colorantes x 50 kg	Unidad	8	USD 52,75	USD 422,00
3	162000011	Sal con aditivos para consumo humano x 50 kg	Unidad	14	USD 22,50	USD 315,00
4	342600021	Ácido tartárico x 500 G	Unidad	25	USD 8,20	USD 205,00
5	239960014	Cultivo de levaduras x sobre 50 DCU	Unidad	11	USD 22,00	USD 242,00
6	229600014	Cuajo de Casena *LT	Unidad	5	USD 25,60	USD 128,00
7	319220114	Fundas 9 x 14 pulgadas x unidad	Unidad	6000	USD 0,0130	USD 78,00
8	319220114	Fundas 18 x 20 cm X unidad	Unidad	9600	USD 0,0730	USD 700,80
9	319220114	Fundas 25 x 35 cm x unidad	Unidad	2000	USD 0,1545	USD 329,00
10	364900016	Botellas de plástico 2LT x 70 Unidades	Unidad	20	USD 32,90	USD 658,00
11	429992039	Recipientes 1/5 LT x 100 plástico con tapa	Unidad	18	USD 10,40	USD 187,20
					Subtotal	USD 3.372,00
					RIMPE IVA 0%	USD 0,00
					Total	USD 3.372,00

Tal cual lo estipulado en las Especificaciones Técnicas del presente procedimiento, se constata que se han entregado los bienes requeridos a satisfacción de la entidad contratante.

7. LIQUIDACIÓN ECONÓMICA

De acuerdo al proyecto y especificaciones técnicas del presente objeto por proceso, la Universidad Nacional de Loja cancelará al proveedor VESGA BAYONA RUDY KATHERIN con número de RUC: 0152400081001, el 100% de la totalidad del presupuesto referencial, una vez se ha constatado que se ha realizado la entrega de los bienes, a entera satisfacción de la entidad contratante y que el mismo no ha incurrido en mora.

DETALLE DE VALORES	
SUBTOTAL	\$ 3.372,00
+ 12% IVA	\$ 0,00
TOTAL	\$ 3.372,00

7.1 MULTA

El proveedor no ha incurrido en mora.

Para constancia de lo actuado, las personas que comparecen a esta diligencia, firman el acta, para la "ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA QUINTA PUNZARA DE LA UNL".

Loja 21 de junio de 2023

RECIBI CONFORME



Fabián Aníbal Cango Rivera

Dr. Fabián Aníbal Cango Rivera
ADMINISTRADOR DE ORDEN DE COMPRA

Ing. Cecilia Romero
SUBDIRECTORA DE CONTROL DE BIENES

ENTREGUÉ CONFORME

VESGA BAYONA RUDY KATHERIN

RUC: 0152400081001



unl

Universidad
Nacional
de Loja

Dirección
Administrativa

ÍNFIMA CUANTÍA						
NRO. DE ORDEN DE COMPRA: BIEN				IC-UNL-055-2023		
FECHA: 12-junio-2023						
UNIDAD REQUIRENTE: Facultad Agropecuaria y de Recursos Naturales Renovables						
NÚMERO DE CERTIFICACIÓN PRESUPUESTARIA: 647						
OBJETO DE CONTRATACIÓN: ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA QUINTA PUNZARA DE LA UNL						
PROVEEDOR: VESGA BAYONA RUDY KATHERIN RUC: 0152400081001 TELÉFONO: s/n DIRECCIÓN: ÁNGEL CARRIÓN 217-37 ANDRÉS BELLO CORREO: katherinvesgabayona@gmail.com				PROFORMA No.: 2023-001-072 FECHA: 24/05/2023 CONTACTO: VESGA BAYONA RUDY KATHERIN VIGENCIA: 60 días		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:						
Ítem	CPC	Descripción	Unidad	Cantidad	V. Unitario (USD)	V. Total (USD)
1	235100011	Azúcar de caña, sin refinar, sólida, sin adición de aromas ni colorantes, azúcar morena x 50 kg	Unidad	2	USD 53,50	USD 107,00
2	235200011	Azúcar de caña refinada en estado sólido, sin adición de saborizantes ni colorantes x 50 kg	Unidad	8	USD 52,75	USD 422,00
3	162000011	Sal con aditivos para consumo humano x 50 kg	Unidad	14	USD 22,50	USD 315,00
4	342600021	Ácido tartárico x 500 G	Unidad	25	USD 8,20	USD 205,00
5	239960014	Cultivo de levaduras x sobre 50 DCU	Unidad	11	USD 22,00	USD 242,00
6	229600014	Cuajo de Caseína *LT	Unidad	5	USD 25,60	USD 128,00
7	319220114	Fundas 9 x 14 pulgadas x unidad	Unidad	6000	USD 0, 0130	USD 78,00
8	319220114	Fundas 18 x 20 cm X unidad	Unidad	9600	USD 0,0730	USD 700,80
9	319220114	Fundas 25 x 35 cm x unidad	Unidad	2000	USD 0, 1645	USD 329,00
10	364900016	Botellas de plástico 2LT x 70 Unidades	Unidad	20	USD 32,90	USD 658,00
11	429992039	Recipientes 1/5 LT x 100 plástico con tapa	Unidad	18	USD 10,40	USD 187,20
					Subtotal	USD 3.372,00
					RIMPE IVA 0%	USD 0,00
					Total	USD 3.372,00
Notas: El proveedor se adherirá a las condiciones particulares y generales establecidas en la documentación preparatoria anexa al expediente, específicamente en Especificaciones técnicas y Estudios Previos.						
ADMINISTRADOR DE LA ORDEN DE COMPRA:				La administración de la orden de compra estará a cargo del DR. FABIÁN CANGO RIVERA, TÉCNICO DOCENTE DE LA QUINTA PUNZARA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL		



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

Dirección
Administrativa

	<p>DE LOJA, quien velará por el cabal y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la Orden de Compra y verificará que los bienes adquiridos, cumplan con las especificaciones técnicas establecidos en el objeto contractual.</p> <p>La máxima autoridad o su delegado, podrá cambiar de administrador de la orden de compra, en cualquier momento durante la ejecución del referido instrumento, para lo cual bastará únicamente la notificación al contratista.</p>
FORMA DE PAGO:	<p>El pago se realizará de la siguiente manera:</p> <p>Se cancelará el 100 % del valor del valor adjudicado en la orden de compra contra entrega de los bienes entregados, previa acta de entrega recepción, informe de satisfacción, certificación de entrega a satisfacción del administrador de orden de compra y entrega de factura.</p> <p>De este pago se descontará cualquier valor a cargo de la Contratista, por aplicación de la ley.</p> <p>NOTA: El presupuesto referencial final se determinará mediante el uso de la herramienta de PUBLICACIÓN DE NECESIDADES EN EL PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, y posteriormente se cancelará el valor definido por el proveedor ganador.</p>
PLAZO DE EJECUCIÓN:	<p>El bien se entregará en el plazo de 30 días contados desde el siguiente día de la notificación de adjudicación.</p>
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:	<p>Dar cumplimiento cabal a lo establecido en las Especificaciones Técnicas y Estudios Previos.</p>
MULTAS:	<p>Se aplicará la multa el 1x1000, por cada día de retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales.</p> <p>Las multas se calcularán sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentren</p>



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

Dirección
Administrativa

	<p>pendientes de ejecutarse.</p> <p>La multa será descontada al momento de efectuarse el pago correspondiente al contratista.</p>
GARANTÍA:	NO APLICA
LUGAR DE ENTREGA:	Av. Pío Jaramillo Alvarado S/N y Reinaldo Espinosa, Edificio 83 primer piso.
RECEPCIÓN:	La Recepción de los bienes, se realizará conforme lo dispuesto en el artículo 321 del Reglamento General a la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.
COMUNICACIONES ENTRE LAS PARTES:	<p>Todas las comunicaciones entre las partes, relativas al objeto de esta contratación, sin excepción, serán formuladas por escrito y en idioma castellano.</p> <p>Las comunicaciones también podrán efectuarse a través de medios electrónicos.</p>
DOCUMENTOS HABILITANTES:	<ul style="list-style-type: none">• Informe de determinación de necesidad.• Especificaciones técnicas de la contratante.• Solicitud de compra• Estudios previos• Certificaciones CATE• Estudio de mercado (incluye cuadro comparativo y proformas)• Certificación presupuestaria emitida por la Dirección Financiera, que acredita la existencia de la partida presupuestaria y disponibilidad de recursos, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas de la orden de compra.• Proforma de proveedor adjudicado.
ACEPTACIÓN:	<p>VESGA BAYONA RUDY KATHERIN con RUC: 0152400081001, certifica e informa que los bienes entregados cumplirán con las especificaciones técnicas descritas en la proforma aceptada por la Universidad Nacional de Loja, la misma que forma parte integrante de esta orden de compra y garantiza su calidad.</p>



unl

Universidad
Nacional
de Loja

Dirección
Administrativa

	<p>Esta Orden de Compra es intransferible y obliga únicamente a quien se le otorga; quien asume todas las responsabilidades que pueden sobrevenir, en caso de utilización indebida por parte de otras personas.</p> <p>La Universidad Nacional de Loja podrá dar por terminada la orden de compra de conformidad con lo determinado el artículo 92 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.</p> <p>Esta Orden de Compra no surtirá ningún efecto si la misma no se encuentra firmada por la máxima autoridad o su delegado y si no se cuenta con la certificación presupuestaria sobre la existencia actual y futura de fondos.</p> <p>Las partes libre, voluntaria y expresamente declaran que conocen y aceptan el texto íntegro de lo expuesto en la orden de compra de ínfima cuantía, así como la documentación que forma parte integral del proceso de contratación.</p>
--	--

BASE LEGAL

El artículo 52.1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública –LOSNCP-, prevé: "Se podrá contratar bajo este sistema en cualquiera de las siguientes casos:

1.- Las contrataciones para la adquisición de bienes o prestación de servicios no normalizados, exceptuando los de consultoría, cuya cuantía sea inferior a multiplicar el coeficiente 0,0000002 del presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico;

2.- Las contrataciones para la adquisición de bienes o prestación de servicios normalizados, exceptuando los de consultoría, que no consten en el catálogo electrónico y cuya cuantía sea inferior a multiplicar el coeficiente 0,0000002 del presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico; y,

3.- Las contrataciones de obras que tengan por objeto única y exclusivamente la reparación, refacción, remodelación, adecuación, mantenimiento o mejora de una construcción o infraestructura existente, cuyo presupuesto referencial sea inferior a multiplicar el coeficiente 0,0000002 del presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. Para estos casos, no podrá considerarse en forma individual cada intervención, sino que la cuantía se



UNL

Universidad Nacional de Loja

Dirección Administrativa

calculará en función de todas las actividades que deban realizarse en el ejercicio económico sobre la construcción o infraestructura existente. En el caso de que el objeto de la contratación no sea el señalado en este numeral, se aplicará el procedimiento de menor cuantía.

Las contrataciones previstas en este artículo se realizarán de forma directa con un proveedor seleccionado por la entidad contratante, sin que sea necesario que este habilitado en el Registro Único de Proveedores. (. . .)”

El artículo 71 de la LOSNCP, preceptúa: “Las multas se impondrán por retardo en la ejecución de las obligaciones contractuales conforme al cronograma valorado, así como por incumplimientos de las demás obligaciones contractuales, las que se determinarán por cada día de retardo; las multas se calcularán sobre el porcentaje de las obligaciones que se encuentran pendientes de ejecutarse conforme lo establecido en el contrato. En todos los casos, las multas serán impuestas por el administrador del contrato, y el fiscalizador, si lo hubiere, el o los cuales establecerán el incumplimiento, fechas y montos.

Las multas impuestas al contratista pueden ser impugnadas en sede administrativa, a través de los respectivos recursos, o en sede judicial o arbitral.”

DELEGADO DE LA MÁXIMA AUTORIDAD	CONTRATISTA
 <p>DANY ALEXANDER GONZALEZ AGUILERA</p> <p>Ing. Dany Alexander González Aguilera Mg. Sc. DIRECTOR ADMINISTRATIVO</p>	 <p>VESGA BAYONA RUDY KATHERIN</p> <p>VESGA BAYONA RUDY KATHERIN RUC: 0152400081001</p>

Anexo 6*Recepción de la leche*

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Auxiliar Registro de la cantidad de Leche					
Nombre del Trabajador: Ramiro Armijos					
Jornada: Completa					
Mes: Octubre					
Costo de la Leche : 0,42 centavos					
Producción. N-1 y Producción.N-2					
Día	Fecha	Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Domingo	1/10/2023	Litros de Leche	40	0,42	16,8
Lunes	2/10/2023	Litros de Leche	40	0,42	16,8
Martes	3/10/2023	Litros de Leche	48	0,42	20,16
Miércoles	4/10/2023	Litros de Leche	40	0,42	16,8
Jueves	5/10/2023	Litros de Leche	45	0,42	18,9
Viernes	6/10/2023	Litros de Leche	40	0,42	16,8
Sábado	7/10/2023	Litros de Leche	40	0,42	16,8
Domingo	8/10/2023	Litros de Leche	40	0,42	16,8
Lunes	9/10/2023	Litros de Leche	50	0,42	21
Martes	10/10/2023	Litros de Leche	46	0,42	19,32
Miércoles	11/10/2023	Litros de Leche	44	0,42	18,48
Jueves	12/10/2023	Litros de Leche	43	0,42	18,06
Viernes	13/10/2023	Litros de Leche	47	0,42	19,74
Sábado	14/10/2023	Litros de Leche	45	0,42	18,9
Domingo	15/10/2023	Litros de Leche	47	0,42	19,74
Lunes	16/10/2023	Litros de Leche	45	0,42	18,9
Martes	17/10/2023	Litros de Leche	47	0,42	19,74
Miércoles	18/10/2023	Litros de Leche	45	0,42	18,9
Jueves	19/10/2023	Litros de Leche	36	0,42	15,12
Viernes	20/10/2023	Litros de Leche	41	0,42	17,22
Sábado	21/10/2023	Litros de Leche	43	0,42	18,06
Domingo	22/10/2023	Litros de Leche	46	0,42	19,32
Lunes	23/10/2023	Litros de Leche	38	0,42	15,96
Martes	24/10/2023	Litros de Leche	44	0,42	18,48
Miércoles	25/10/2023	Litros de Leche	38	0,42	15,96
Jueves	26/10/2023	Litros de Leche	45	0,42	18,9
Viernes	27/10/2023	Litros de Leche	62	0,42	26,04
Sábado	28/10/2023	Litros de Leche	56	0,42	23,52
Domingo	29/10/2023	Litros de Leche	56	0,42	23,52
Lunes	30/10/2023	Litros de Leche	59	0,42	24,78
Martes	31/10/2023	Litros de Leche	60	0,42	25,2
Total			1416	13,02	594,72

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Auxiliar Registro de la cantidad de Leche					
Nombre del Trabajador : Ramiro Armijos					
Jornada: Completa					
Mes: Noviembre					
Costo de la Leche : 0,42 centavos					
Producción. N-1 y Producción.N-2					
Día	Fecha	Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Miércoles	1/11/2023	Litros de Leche	65	0,42	27,3
Jueves	2/11/2023	Litros de Leche	65	0,42	27,3
Viernes	3/11/2023	Litros de Leche	63	0,42	26,46
Sábado	4/11/2023	Litros de Leche	65	0,42	27,3
Domingo	5/11/2023	Litros de Leche	66	0,42	27,72
Lunes	6/11/2023	Litros de Leche	69	0,42	28,98
Martes	7/11/2023	Litros de Leche	65	0,42	27,3
Miércoles	8/11/2023	Litros de Leche	60	0,42	25,2
Jueves	9/11/2023	Litros de Leche	61	0,42	25,62
Viernes	10/11/2023	Litros de Leche	62	0,42	26,04
Sábado	11/11/2023	Litros de Leche	63	0,42	26,46
Domingo	12/11/2023	Litros de Leche	63	0,42	26,46
Lunes	13/11/2023	Litros de Leche	70	0,42	29,4
Martes	14/11/2023	Litros de Leche	62	0,42	26,04
Miércoles	15/11/2023	Litros de Leche	61	0,42	25,62
Jueves	16/11/2023	Litros de Leche	64	0,42	26,88
Viernes	17/11/2023	Litros de Leche	63	0,42	26,46
Sábado	18/11/2023	Litros de Leche	64	0,42	26,88
Domingo	19/11/2023	Litros de Leche	64	0,42	26,88
Lunes	20/11/2023	Litros de Leche	67	0,42	28,14
Martes	21/11/2023	Litros de Leche	64	0,42	26,88
Miércoles	22/11/2023	Litros de Leche	63	0,42	26,46
Jueves	23/11/2023	Litros de Leche	60	0,42	25,2
Viernes	24/11/2023	Litros de Leche	62	0,42	26,04
Sábado	25/11/2023	Litros de Leche	58	0,42	24,36
Domingo	26/11/2023	Litros de Leche	52	0,42	21,84
Lunes	27/11/2023	Litros de Leche	60	0,42	25,2
Martes	28/11/2023	Litros de Leche	63	0,42	26,46
Miércoles	29/11/2023	Litros de Leche	62	0,42	26,04
Jueves	30/11/2023	Litros de Leche	66	0,42	27,72
Total			1892	12,6	794,64

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja
Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco
Auxiliar Registro de la cantidad de Leche

Nombre del Trabajador : Ramiro Armijos

Jornada: Completa

Mes: Diciembre

Costo de la Leche :0,42 centavos

Producción .N-1

Día	Fecha	Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Viernes	1/12/2023	Litros de Leche	67	0,42	28,14
Sábado	2/12/2023	Litros de Leche	65	0,42	27,3
Domingo	3/12/2023	Litros de Leche	65	0,42	27,3
Lunes	4/12/2023	Litros de Leche	68	0,42	28,56
Martes	5/12/2023	Litros de Leche	61	0,42	25,62
Miércoles	6/12/2023	Litros de Leche	66	0,42	27,72
Jueves	7/12/2023	Litros de Leche	57	0,42	23,94
Viernes	8/12/2023	Litros de Leche	63	0,42	26,46
Sábado	9/12/2023	Litros de Leche	65	0,42	27,3
Domingo	10/12/2023	Litros de Leche	64	0,42	26,88
Lunes	11/12/2023	Litros de Leche	62	0,42	26,04
Martes	12/12/2023	Litros de Leche	60	0,42	25,2
Miércoles	13/12/2023	Litros de Leche	60	0,42	25,2
Jueves	14/12/2023	Litros de Leche	51	0,42	21,42
Viernes	15/12/2023	Litros de Leche	62	0,42	26,04
Sábado	16/12/2023	Litros de Leche	70	0,42	29,4
Domingo	17/12/2023	Litros de Leche	67	0,42	28,14
Lunes	18/12/2023	Litros de Leche	68	0,42	28,56
Martes	19/12/2023	Litros de Leche	74	0,42	31,08
Miércoles	20/12/2023	Litros de Leche	63	0,42	26,46
Jueves	21/12/2023	Litros de Leche	72	0,42	30,24
Viernes	22/12/2023	Litros de Leche	64	0,42	26,88
Sábado	23/12/2023	Litros de Leche	68	0,42	28,56
Domingo	24/12/2023	Litros de Leche	71	0,42	29,82
Lunes	25/12/2023	Litros de Leche	76	0,42	31,92
Martes	26/12/2023	Litros de Leche	72	0,42	30,24
Miércoles	27/12/2023	Litros de Leche	63	0,42	26,46
Jueves	28/12/2023	Litros de Leche	55	0,42	23,1
Viernes	29/12/2023	Litros de Leche	67	0,42	28,14
Total			1886	12,18	792,12

Anexo 7

Tiempos del Descremado F1

Recepción de Leche							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Hombre	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	02 /10/2023	210	Litros	2 minutos	0,03	0,2
Segunda Producción	Lunes	16/10/2023	288	Litros	2 minutos	0,03	0,2
Total					4 minutos	0,06	0,4

Control y Calidad de Leche							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Hombre	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	02 /10/2023	210	Litros	2 minutos	0,03	0,18
Segunda Producción	Lunes	16/10/2023	288	Litros	2 minutos	0,03	0,18
Total					4 minutos	0,06	0,35

Descremado							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Máquina	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	02 /10/2023	210	Litros	40 minutos	0,67	0,14
Segunda Producción	Lunes	16/10/2023	288	Litros	60 minutos	1	0,21
Total					100 minutos	1,67	0,35

Costo Hora Luz							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Luz	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	02 /10/2023	210	Litros	40 minutos	0,67	0,06
Segunda Producción	Lunes	16/10/2023	288	Litros	60 minutos	1	0,09
Total					100 minutos	1,67	0,15

Recepción de Leche							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Hombre	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	06/11/2023	154	Litros	2 minutos	0,03	0,2
Segunda Producción	Lunes	20/11/2023	143	Litros	2 minutos	0,03	0,2
Total					4 minutos	0,06	0,4

Control y Calidad de Leche							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Hombre	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	06/11/2023	154	Litros	2 minutos	0,03	0,18
Segunda Producción	Lunes	20/11/2023	143	Litros	2 minutos	0,03	0,18
Total					4 minutos	0,06	0,35

Descremado							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Máquina	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	06/11/2023	154	Litros	40 minutos	0,67	0,14
Segunda Producción	Lunes	20/11/2023	143	Litros	40 minutos	0,67	0,14
Total					80 minutos	1,34	0,28

Costo Hora Luz							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Luz	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	06/11/2023	154	Litros	40 minutos	0,67	0,06
Segunda Producción	Lunes	20/11/2023	143	Litros	40 minutos	0,67	0,06
Total					80 minutos	1,34	0,12

Recepción de Leche							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Hombre	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	04 /12/2023	302	Litros	2 minutos	0,03	0,2
Total					2 minutos	0,03	0,2

Control y Calidad de Leche							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Hombre	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	04 /12/2023	302	Litros	2 minutos	0,03	0,18
Total					2 minutos	0,03	0,18

Descremado							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Máquina	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	04 /12/2023	302	Litros	60 minutos	1	0,21
Total					60 minutos	1	0,21

Costo Hora Luz							
Orden de Producción	Día	Fecha	Cantidad		Minutos	Hora Luz	Costo Hora
Primera Producción	Lunes	04 /12/2023	302	Litros	60 minutos	1	0,09
Total					60 minutos	1	0,09

Anexo 8
Descremado

Leche entera 100 litros Crema de leche 10 litros Leche descremada 90

Costo de Producción		89,70			
Primera Producción					
Producto	Subproducto	Cantidad Obtenido	%	Costo Total	
Leche	210 litros	Crema de Leche	20	9,52%	8,54
		Leche Descremada	190	90,48%	81,15
TOTAL			210	100%	89,70

Costo de Producción		122,96			
Segunda Producción					
Producto		Subproducto	Cantidad Obtenida	%	Costo Total
Leche	288 litros	Crema de Leche	26	9%	11,10
		Leche Descremada	262	91%	111,86
TOTAL			288	100%	122,96

Costo de Producción		66,61			
Tercera Producción					
Producto		Subproducto	Cantidad Obtenida	%	Costo Total
Leche	154 litros	Crema de Leche	14	9%	6,06
		Leche Descremada	140	91%	60,55
TOTAL			154	100%	66,61

Costo de Producción		61,99			
Cuarta Producción					
Producto		Subproducto	Cantidad Obtenida	%	Costo Total
Leche	143 litros	Crema de Leche	13	9,09%	5,64
		Leche Descremada	130	90,91%	56,35
TOTAL			143	100%	61,99

Costo de Producción		128,93			
Quinta Producción					
Producto		Subproducto	Cantidad Obtenida	%	Costo Total
Leche	302 litros	Crema de Leche	27	9%	11,53
		Leche Descremada	275	91%	117,40
TOTAL			302	100%	128,93

Anexo 9

Presupuesto del Descremado

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Presupuestos de Costos Indirectos de Producción del Descremado			
Producto: 400 Litros de leche para el descremado		Meses: Octubre, Noviembre, Diciembre	
1	Mano de Obra	Realización del Producto	6,00
Mano de Obra Indirecta			6,00
2	Costos Generales de Producción	Luz	0,15
		Desgastes de Herramientas de menor Cuantía	0,01
		Consumo de Implementos de Seguridad	0,95
		Desgate de Implementos de Seguridad	0,00
		Depreciación de Edificio	1,36
		Depreciación de Maquinaria y Equipo de Producción	0,087
Total de Otros Costos Indirectos de Producción			2,55
Total Costos Indirectos de Producción Reales			8,55

400	210	288	154	143	302
0,15	0,079	0,108	0,058	0,054	0,113
0,01	0,003	0,004	0,002	0,002	0,004
0,95	0,499	0,684	0,366	0,002	0,717
0,00	0,001	0,001	0,001	0,000	0,001
1,36	0,714	0,979	0,524	0,486	1,027
0,087	0,046	0,063	0,033	0,031	0,066
2,55	1,341	1,838	0,983	0,575	1,928

Anexo 10

Precio del Mercado

Leche entera 100 litros
Crema de leche 10 litros
Leche descremada 90

2,85	Ecolac
1,15	Nutrí Leche

Costo de Producción		89,70					
Primera Producción							
Subproducto	Precio de Venta	Cantidad Obtenida	Medida	Cantidad	%	Costo Total	Costo Unitario
Crema de Leche	2,85	20	Litros	57	20,69%	18,56	0,93
Leche descremada	1,15	190	Litros	218,5	79,31%	71,14	0,37
Total		210	Litros	275,5	1	89,70	1,30

Costo de Producción		122,96					
Segunda Producción							
Subproducto	Precio de Venta	Cantidad Obtenida	Medida	Cantidad	%	Costo Total	Costo Unitario
Crema de Leche	2,85	26	Litros	74,1	19,74%	24,27	0,93
Leche descremada	1,15	262	Litros	301,3	80,26%	98,69	0,38
Total		288	Litros	375,4	1	122,96	1,31

Costo de Producción		65,82					
Tercera Producción							
Subproducto	Precio de Venta	Cantidad Obtenida	Medida	Cantidad	%	Costo Total	Costo Unitario
Crema de Leche	2,85	14	Litros	39,9	19,86%	13,07	0,93
Leche descremada	1,15	140	Litros	161	80,14%	52,74	0,38
Total		154	Litros	200,9	1	65,82	1,31

Costo de Producción		60,79					
Cuarta Producción							
Subproducto	Precio de Venta	Cantidad Obtenida	Medida	Cantidad	%	Costo Total	Costo Unitario
Crema de Leche	2,85	13	Litros	37,05	19,86%	12,07	0,93
Leche descremada	1,15	130	Litros	149,5	80,14%	48,71	0,37
Total		143	Litros	186,55	1	60,79	1,30

Costo de Producción		128,93					
Quinta Producción							
Subproducto	Precio de Venta	Cantidad Obtenida	Medida	Cantidad	%	Costo Total	Costo Unitario
Crema de Leche	2,85	27	Litros	76,95	19,57%	25,23	0,93
Leche descremada	1,15	275	Litros	316,25	80,43%	103,70	0,38
Total		302	Litros	393,2	1	128,93	1,31

Inicio / Otros / Crema de leche



CREMA DE LECHE
2,85 \$
Impuestos incluidos

Tamaño
1000 g

Cantidad
1

Compartir    

 Política de seguridad

Leche Nutri Descremada Funda
1 Litro
\$1.15
Disponibilidad: Hay existencias

- 1 +

 **ALMACENES CORSA** GRUPO
ESCRIBENOS

Anexo 11*Hoja de Costos del Descremado**Primera Producción**Mes: Octubre*

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Hoja de costos				
Ordenes de producción N.º001				
Cliente: Tienda Universitaria Unl	Fecha de inicio: 02 /10/2023			
Cantidad: 44 moldes	Fecha de entrega: 03/10/2023			
Artículo: Queso pasteurizado fresco	Fecha de término: 03/10/2023			
Costo Total: 80,70	Costo unitario: 0,43			
Materia Prima Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Litros de Leche	Litros	0,42	210	88,2
Mano de Obra Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Jefe de Producción	horas	2,42	0,06	0,15
Costos Indirectos de Producción				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Luz	Horas	0,52	0,09	0,08
Desgastes de Herramientas de menor Cuantía	Horas	0,52	0,0025	0,00
Consumo de Implementos de Seguridad	Horas	0,52	0,02	0,50
Desgate de Implementos de Seguridad	Horas	0,52	0,02	0,00
Depreciación de Edificio	Horas	0,52	0,0025	0,71
Depreciación de la Maquina del descremado	Horas	0,52	0,96	0,05
Depreciación de Maquinaria y Equipo de Producción	Horas	0,52	0,21	0,01
Resumen:				
<i>Materia prima directa:</i>				88,2
<i>Mano de obra directa:</i>				0,15
<i>Costos indirectos de fabricación:</i>				1,35
Total:				89,70
<i>Elaborado por: f) -----</i>				
<i>Aprobado por: f) -----</i>				

Hoja de Costos del Descremado Segunda Producción

Mes: Octubre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Hoja de costos				
		Ordenes de producción N.º002		
Cliente: Tienda Universitaria Unl	Fecha de inicio: 16 /10/2023			
Cantidad: 60 moldes	Fecha de entrega: 17/10/2023			
Artículo: Queso pasteurizado fresco	Fecha de término: 17/10/2023			
Costo Total: 122,96	Costo unitario: 0,43			
Materia Prima Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Litros de Leche	Litros	0,42	288	120,96
Mano de Obra Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Jefe de Producción	horas	2,42	0,06	0,15
Costos Indirectos de Producción				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Luz	Horas	0,52	0,08625	0,11
Desgastes de Herramientas de menor Cuantía	Horas	0,52	0,0025	0,00
Consumo de Implementos de Seguridad	Horas	0,52	0,02	0,68
Desgate de Implementos de Seguridad	Horas	0,52	0,02	0,00
Depreciación de Edificio	Horas	0,52	0,0025	0,98
Depreciación de la Maquina del descremado	Horas	0,52	0,96	0,06
Depreciación de Maquinaria y Equipo de Producción	Horas	0,52	0,211	0,01
<i>Resumen:</i>				
<i>Materia prima directa:</i>				120,96
<i>Mano de obra directa:</i>				0,15
<i>Costos indirectos de fabricación:</i>				1,9
Total:				122,96
<i>Elaborado por: f) -----</i>				
<i>Aprobado por: f) -----</i>				

Hoja de Costos del Descremado Tercera Producción

Mes: Noviembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Hoja de costos				
Cliente: Tienda Universitaria Unl		Ordenes de producción N.º003		
Cantidad: 31 moldes		Fecha de inicio: 06 /11/2023		
Artículo: Queso pasteurizado fresco		Fecha de entrega: 07/11/2023		
Costo Total: 65,82		Fecha de término: 07/11/2023		
		Costo unitario: 0,43		
Materia Prima Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Litros de Leche	Litros	0,42	154	64,68
Mano de Obra Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Jefe de Producción	horas	2,42	0,06	0,15
Costos Indirectos de Producción				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Luz	Horas	0,52	0,08625	0,06
Desgastes de Herramientas de menor Cuantía	Horas	0,52	0,0025	0,00
Consumo de Implementos de Seguridad	Horas	0,52	0,02	0,37
Desgaste de Implementos de Seguridad	Horas	0,52	0,02	0,00
Depreciación de Edificio	Horas	0,52	0,0025	0,52
Depreciación de la Maquina del descremado	Horas	0,52	0,96	0,03
Depreciación de Maquinaria y Equipo de Producción	Horas	0,52	0,211	0,01
Resumen:				
<i>Materia prima directa:</i>				64,68
<i>Mano de obra directa:</i>				0,15
<i>Costos indirectos de fabricación:</i>				0,99
Total:				65,82
<i>Elaborado por: f) -----</i>				
<i>Aprobado por: f) -----</i>				

Hoja de Costos del Descremado Cuarta Producción

Mes: Noviembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Hoja de costos				
		Ordenes de producción N.º004		
Cliente: Tienda Universitaria Unl			Fecha de inicio: 20 /11/2023	
Cantidad: 33 moldes			Fecha de entrega: 21/11/2023	
Artículo: Queso pasteurizado fresco			Fecha de término: 21/11/2023	
Costo Total: 60,79			Costo unitario: 0,43	
Materia Prima Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Litros de Leche	Litros	0,42	143	60,06
Mano de Obra Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Jefe de Producción	horas	2,42	0,06	0,15
Costos Indirectos de Producción				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Luz	Horas	0,52	0,08625	0,05
Desgastes de Herramientas de menor Cuantía	Horas	0,52	0,0025	0,00
Consumo de Implementos de Seguridad	Horas	0,52	0,02	0,00
Desgate de Implementos de Seguridad	Horas	0,52	0,02	0,00
Depreciación de Edificio	Horas	0,52	0,0025	0,49
Depreciación de la Maquina del descremado	Horas	0,52	0,96	0,03
Depreciación de Maquinaria y Equipo de Producción	Horas	0,52	0,211	0,01
Resumen:				
<i>Materia prima directa:</i>				60,06
<i>Mano de obra directa:</i>				0,15
<i>Costos indirectos de fabricación:</i>				0,58
Total:				60,79
<i>Elaborado por: f) -----</i>				
<i>Aprobado por: f) -----</i>				

Hoja de Costos del Descremado Cuarta Producción

Mes: Diciembre

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Hoja de costos				
Cliente: Tienda Universitaria Unl		Ordenes de producción N.º005		
Cantidad: 60 moldes		Fecha de inicio: 04 /05/2023		
Artículo: Queso pasteurizado fresco		Fecha de entrega: 05/12/2023		
Costo Total: 128,93		Fecha de término: 05/12/2023		
		Costo unitario: 0,43		
Materia Prima Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Litros de Leche	Litros	0,42	302	126,84
Mano de Obra Directa				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Jefe de Producción	horas	2,42	0,06	0,15
Costos Indirectos de Producción				
Concepto	UM	Costo UM	Cantidad Utilizada	Costo Total
Luz	Horas	0,52	0,08625	0,113
Desgastes de Herramientas de menor Cuantía	Horas	0,52	0,0025	0,004
Consumo de Implementos de Seguridad	Horas	0,52	0,02	0,717
Desgate de Implementos de Seguridad	Horas	0,52	0,02	0,001
Depreciación de Edificio	Horas	0,52	0,0025	1,027
Depreciación de la Maquina del descremado	Horas	0,52	0,96	0,066
Depreciación de Maquinaria y Equipo de Producción	Horas	0,52	0,211	0,015
Resumen:				
<i>Materia prima directa:</i>				126,84
<i>Mano de obra directa:</i>				0,15
<i>Costos indirectos de fabricación:</i>				1,9
Total:				128,93
<i>Elaborado por: f) -----</i>				
<i>Aprobado por: f) -----</i>				

Anexo 12
CIF Fase N.1

Horas Maquinas	
Horas Máquinas=	Costos de adquisición -Valor Residual
	Horas de Vida Útil
Horas Maquinas =	2232,14-223,21
	9600 horas
Horas Maquinas =	2008,93
	9600
Horas Maquinas =	0,21
Depreciación de horas Maquinas	
<i>Valor en Libros</i>	2232,14
<i>10% Valor Residual</i>	223,21
<i>Valor Residual</i>	2008,93
Valor depreciable	200,89
<i>Depreciación Trimestral</i>	50,22
<i>Depreciación Mensual</i>	16,74
<i>Depreciación Semanal</i>	4,19
<i>Depreciación Diaria</i>	0,56
<i>Depreciación Horas</i>	0,02

Electricidad	
Costo hora luz eléctrica=	Pago Mensual
	Horas Utilizadas
Costo hora luz eléctrica=	20,7
	240 horas
Costo hora luz eléctrica=	20,7
	240
Costo hora luz eléctrica=	0,09

Costos Indirectos de Fabricación			
CIF	Cantidad	Costo Hora	Costo Total
Luz	3,42	0,09	0,29
Hora Máquina	3,42	0,21	0,72
Depreciación de maquinaria	3,42	0,02	0,080
Total	10,26	0,32	1,09

Anexo 13

Resumen de Nota de Requisición

Quinta Experimental Punzara de la Universidad Nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Resumen de Nota de Requisición				
Proveedor:	VESGA IMPORTADORA			
Mes:	Octubre, Noviembre y Diciembre			
Fecha de pedido:	01/10/2023	Fecha de entrega:	31/12/2023	
Dirección:	Calle Av. Pio Jaramillo Alvarado S/N y Av Reinaldo Espinoza			
Condiciones de Pago:				
Descripción	Cantidad		Precio unitario	Precio total
Cuajo de Caseína *LT	99	Mililitros	0,42	41,58
Sal con aditivos para consumo humano x 50 kg	18001,4	Kg	0,00045	8,10
Fundas 25 x 35 cm x unidad	231	Unidad	0,016	3,696
Total				53,38
<p><i>Aprobado por:</i> _____</p> <p style="text-align: right;"><i>Propietario</i></p>				

Anexo 14

Cálculos del Cuajo, Leche y Sal

Queso Pasteurizado Fresco			
44 m	1 libras	190	Octubre
60 m	1 libras	262	
31 m	1 libras	130	Noviembre
33 m	1 libras	140	
63 m	1 libras	275	Diciembre

Leche	1 litro	0,52
cuajo	1 litro	25,60
sal	50 kg	22,50

Queso Pasteurizado Fresco			
Cantidad de Moldes	Cuajo	Libras	litros de leche
44 moldes	19,96	43,9	199,6
60 moldes	27,21	59,9	272,1
31 moldes	14,06	30,9	140,6
33 moldes	14,97	32,9	149,7
63 moldes	28,55	62,8	285,5

10 kilogramos	10 litros
100 kilogramos	100 litros
200 kilogramo	200 litros

50 kg a g =50000
50 kg a kg= 0,05

44 quesos
60 quesos
31 quesos
33 quesos
63 quesos

Producción	Litros	Sal	11,25	0,01
Producción N.-1	190	3430,56	36,56	38,59
Producción N.-2	262	4730,56	53,22	53,22
Producción N.-3	130	2347,22	26,40	23,47
Producción N.-4	140	2527,78	28,44	25,28
Producción N.-5	275	4965,28	55,80	55,86
Total	231	18001,39	200,43	196,42

Anexo 15

Servicios Básicos

Octubre		
Servicios básicos		
Pagos	Luz	Agua
Pago Mensual	20,70	60,73
Pago semanal	5,18	15,18
Pago diario	0,69	2,02
Pago Ocupado	1,38	4,05
Hora de Agua	0,25	0,03
Hora Luz	0,09	0,01

Octubre		
Energía Eléctrica	144,87	20,70
Agua	422,47	60,35

Primera Producción	Octubre	
	Luz	4,05
	Maquinaria y Equipo	11,00
	Muebles y Enseres	0,75
	Herramientas	1,30
	Agua	4,05
	Edificio	7,96
	Sal	1,54
	Cuajo	0,49
	Total	31,13

Segunda Producción	Octubre	
	Luz	4,05
	Maquinaria y Equipo	11,00
	Muebles y Enseres	0,75
	Herramientas	1,30
	Agua	4,05
	Edificio	7,96
	Sal	2,13
	Cuajo	0,67
	Total	31,90

Noviembre		
Servicios básicos		
Pagos	Luz	Agua
Pago Mensual	21,29	53,62
Pago semanal	5,32	13,41
Pago diario	0,71	1,79
Pago Ocupado	1,42	3,57
Hora de Agua	0,22	0,02
Hora Luz	0,09	0,01

Primera Producción	Noviembre	
	Luz	1,42
	Maquinaria y Equipo	11,00
	Muebles y Enseres	0,75
	Herramientas	1,30
	Agua	3,57
	Edificio	4,05
	Sal	1,06
	Cuajo	0,33
	Total	23,48

Segunda Producción	Noviembre	
	Luz	1,42
	Maquinaria y Equipo	11,00
	Muebles y Enseres	0,75
	Herramientas	6,36
	Agua	4,05
	Edificio	7,96
	Sal	1,14
	Cuajo	0,36
	Total	33,03

Diciembre		
Servicios básicos		
Pagos	Luz	Agua
Pago Mensual	20,07	52,92
Pago semanal	5,02	13,23
Pago diario	0,67	1,76
Pago Ocupado	1,34	3,53

Diciembre		
Energía Eléctrica	140,5	20,07
Agua	370,47	52,92

Primera Producción	Diciembre	
	Luz	1,34
	Maquinaria y Equipo	11,00
	Muebles y Enseres	0,75
	Herramientas	6,36
	Agua	4,05
	Edificio	7,96
	Sal	2,23
	Cuajo	0,69
	Total	34,38

Anexo 16

Tabla Auxiliar de Registro del Desgaste

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Tabla Auxiliar de Registro del Desgaste							
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total	% Desgaste	Mensual	Diaria	Hora
	Materiales de Aseo y limpieza	10,3	11,8	12%	0,24	0,01	0,00
1	Escoba serdas gruesas	2,3	2,3	2%	0,05	0,002	0,000
1	Escoba doble propósito	2,5	2,5	2%	0,05	0,002	0,000
1	Jabón neutro 3 litros.	3,0	3,0	2%	0,06	0,002	0,000
1	Espojas	1,0	1,0	2%	0,02	0,001	0,000
2	Franela	1,0	2,0	2%	0,04	0,001	0,000
2	Estropajos para maquinas	0,5	1,0	2%	0,02	0,001	0,000
	Bienes de menor cuantía	221,0	221,0	36%	6,63	0,22	0,01
1	Cernidor de aluminio	3,5	3,5	3%	0,11	0,00	0,00
1	Jarra medidora	2,2	2,2	3%	0,07	0,00	0,00
1	Cuchillo	4,0	4	3%	0,12	0,00	0,00
1	Balde de plástico	8,0	8	3%	0,24	0,01	0,00
1	Balde de acero inoxidable (11 litros)	16,0	16	3%	0,48	0,02	0,00
1	Gaveta plásticas (40 cm x 18 cm)	6,3	6,3	3%	0,19	0,01	0,00
1	Bidón de aluminio de 40 litros con tapa hermética	18,0	18	3%	0,54	0,02	0,00
1	Bidón de aluminio de 40 litros	4,0	4	3%	0,12	0,00	0,00
1	Lira horizontal de acero inoxidable AISI-304 y nylon	53,6	53,57	3%	1,61	0,05	0,00
1	Lira vertical de acero inoxidable AISI-304 y nylon	53,6	53,57	3%	1,61	0,05	0,00
1	Agitador de acero inoxidable AISI 304 de base redonda y perforada	26,9	26,86	3%	0,81	0,03	0,00
1	Termómetro Digital	25,0	25	3%	0,75	0,03	0,00
	Equipo de seguridad	28,8	28,8	6%	0,29	0,01	0,00
1	Caja de mascarilla	2,0	2	1%	0,0	0,0	0,000028
1	Guantes de caucho	1,3	1,25	1%	0,0	0,0	0,000017
1	Caja de guantes de látex	5,0	5	1%	0,1	0,0	0,000069
1	Caja de gorro para cabello	6,0	6	1%	0,1	0,0	0,000083

Anexo 17

Presupuesto del queso pasteurizado fresco

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Presupuestos de Costos Indirectos de Producción					
Producto: Queso Pasteurizado Fresco			Unidades: 231		
N.	Detalle	Especificación	Cantidad	Valor Unitario	Total
1	Materia Prima Indirecta	Fundas 25 x 35 cm x unidad	231	0,016	3,696
		Sal con aditivos para consumo humano x 50 kG	18001,4	0,00045	8,10
Total de Materia Prima Indirecta					11,80
2	Otros Costos Indirectos de Producción	Luz	15	0,09	1,29
		Agua	3,7	0,47	1,74
		Depreciación de Maquinaria y Equipo	4,6	0,75	3,45
		Depreciación de Muebles y Enseres	2,7	0,05	0,13
		Depreciación de Herramientas Mayor	5	0,08	0,41
		Depreciación de Edificio	15	0,50	7,50
Total de Otros Costos Indirectos de Producción					14,52
Total Costos Indirectos de Producción Reales					26,31

Anexo 18

Tabla de Depreciaciones

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Tabla de Depreciaciones										
Cantidad	Activo Fijo	V. Nominal	V. Residual	Años	D. Anual	D. Mensual	D. Trimestral	D. Diaria	D. Horas	
	Edificio				1432,27	119,36	358,07	3,98	0,17	
1	Área de Producción	30.153,06	5%	1507,65	20	1432,27	119,36	358,07	3,98	0,17
	Maquinaria y Equipos de Producción				1979,74	164,98	494,94	5,50	0,23	
1	Descremadora de 125 ltrs hora	2.232,14	10%	223,214	10	200,893	16,74	50,22	0,56	0,02
1	Caldera industrial generación de vapor de agua de 10 BHP	8.347,14	10%	834,714	10	751,243	62,60	187,81	2,09	0,09
1	Tanque Enfriador de 750 litros de capacidad de acero inoxidable	6.517,86	10%	651,786	10	586,607	48,88	146,65	1,63	0,07
1	Olla doble Camisa-Pasteurizadora	600,00	10%	60	10	54,00	4,50	13,50	0,15	0,01
1	Empaquetadora al Vacío	4.300,00	10%	430	10	387,00	32,25	96,75	1,08	0,04
	Muebles y Enseres				454,77	37,90	113,69	1,26	0,05	
1	Bandeja para capacidad de 160 quesos de 500 g Superficie de trabajo de acero inoxidable tipo	750,00	10%	75	10	67,50	5,63	16,88	0,19	0,01
1	Balanza digital 30 kg	375,00	10%	37,5	10	33,75	2,81	8,44	0,09	0,00
1	Analizador de leche SA Lactoscan SA 30 SEG	2.968,00	10%	296,8	10	267,12	22,26	66,78	0,74	0,03
1	Medidor de PH	780,00	10%	78	10	70,20	5,85	17,55	0,20	0,01
1	Acidímetro	180,00	10%	18	10	16,20	1,35	4,05	0,05	0,00
	Herramienta Mayor				234,00	19,50	58,50	0,65	0,03	
1	Prensa mecánica con tornillo para prensar quesos (100 quesos de 500gr)	1.000,00	10%	100	10	90	7,5	22,5	0,25	0,01
1	Moldes (5) de 3 kilos en Acero inoxidable	1.600,00	10%	160	10	144	12	36	0,40	0,02

Depreciaciones		
Detalle	Años de vida Útil	%
Edificio	20	5%
Maquinaria y Equipo	10	10%
Muebles y Enseres	10	10%
Herramientas	10	10%
Equipos Electrónicos	3	33,33%

Depreciación de Maquinaria y Equipo	
Depreciación de Maquinaria y Equipo =	$\frac{\text{Valor Libros} - \text{Valor Residual}}{\text{Años de Vida Útil}}$
Depreciación de Maquinaria y Equipo =	$\frac{19765,00 - 1976,50}{10 \text{ Años de Vida Útil}}$
Depreciación de Maquinaria y Equipo =	$\frac{17788,5}{10}$
Depreciación de Maquinaria y Equipo =	1778,85
Depreciación de Maquinaria y Equipo	
<i>Valor en Libros</i>	21997,14
<i>10% Valor Residual</i>	2199,71
<i>Valor depreciable</i>	19797,43
<i>Valor depreciable</i>	1979,74
<i>Depreciación Anual</i>	1979,74
<i>Depreciación Trimestral</i>	494,94
<i>Depreciación Mensual</i>	164,98
<i>Depreciación Semanal</i>	41,24
Días	5,50
Días que ocupo	11,00

Depreciación de Muebles y Enseres	
Depreciación de Muebles y Enseres=	$\frac{\text{Valor Libros - Valor Residual}}{\text{Años de Vida Útil}}$
Depreciación de Muebles y Enseres =	$\frac{5053 - 505,30}{10 \text{ Años de Vida Útil}}$
Depreciación de Muebles y Enseres =	$\frac{4547,70}{10}$
Depreciación de Muebles y Enseres =	454,77
Depreciación de Muebles y Enseres	
<i>Valor en Libros</i>	5053,00
<i>% Valor Residual</i>	505,30
<i>Valor Residual</i>	4547,70
Valor depreciable	454,77
Depreciación Anual	135,00
<i>Depreciación Trimestral</i>	33,75
<i>Depreciación Mensual</i>	11,25
<i>Depreciación Semanal</i>	2,81
Días	0,375
Días que ocupo	0,75

Depreciación de Herramientas Mayor	
Depreciación de Herramientas =	$\frac{\text{Valor Libros - Valor Residual}}{\text{Años de Vida Útil}}$
Depreciación de Herramientas =	$\frac{2600 - 260}{10 \text{ Años de Vida Útil}}$
Depreciación de Herramientas =	$\frac{2340}{10}$
Depreciación de Herramientas =	234,00
Depreciación de Herramientas	
<i>Valor en Libros</i>	2600,00
<i>% Valor Residual</i>	260,00
<i>Valor Residual</i>	2340,00
Valor depreciable	234,00
Depreciación Anual	234,00
<i>Depreciación Trimestral</i>	58,50
<i>Depreciación Mensual</i>	19,50
<i>Depreciación Semanal</i>	4,88
Días	0,65
Días que ocupo	1,30

Depreciación de Edificio	
Depreciación de Edificio =	Valor Libros - Valor Residual
	Años de Vida Útil
Depreciación de Edificio =	30153,06 - 1507,06
	20 Años de Vida Útil
Depreciación de Edificio =	28645,41
	20
Depreciación de Edificio =	1432,27
Depreciación de Maquinaria y Equipo	
<i>Valor en Libros</i>	30153,06
<i>5% Valor Residual</i>	1507,65
<i>Valor Residual</i>	28645,41
Valor depreciable	1432,27
Depreciación Anual	1432,27
<i>Depreciación Trimestral</i>	358,07
<i>Depreciación Mensual</i>	119,36
<i>Depreciación Semanal</i>	29,84
Días	3,98
Días que ocupo	7,96

Anexo 19

Auxiliar de Ventas Producción

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Auxiliar de Ventas Producción N.-1				
Mes : Octubre				
Fecha	Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
2/10/2023	Queso pasteurizado fresco	44 moldes	2,25	99

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Auxiliar de Ventas Producción N.-2				
Mes : Octubre				
Fecha	Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
16/10/2023	Queso pasteurizado fresco	60 moldes	2,25	135

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Auxiliar de Ventas Producción N.-3				
Mes : Noviembre				
Fecha	Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
6/11/2023	Queso pasteurizado fresco	31 moldes	2,25	69,75

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Auxiliar de Ventas Producción N.-4				
Mes : Noviembre				
Fecha	Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
20/11/2023	Queso pasteurizado fresco	33 moldes	2,25	74,25

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Auxiliar de Ventas Producción N.-5				
Mes : Diciembre				
Fecha	Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
5/12/2023	Queso pasteurizado fresco	63 moldes	2,25	141,75

Quinta Experimental Punzara de la Universidad nacional de Loja Planta de Lácteos Punzara - Proceso de Producción del Queso Pasteurizado Fresco Cuadro Resumen Auxiliar de Ventas				
Meses : Octubre, Noviembre y Diciembre				
Fecha	Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
2/10/2023	Queso pasteurizado fresco	44 moldes	2,25	99
16/10/2023	Queso pasteurizado fresco	60 moldes	2,25	135
6/11/2023	Queso pasteurizado fresco	31 moldes	2,25	69,75
20/11/2023	Queso pasteurizado fresco	33 moldes	2,25	74,25
5/12/2023	Queso pasteurizado fresco	63 moldes	2,25	141,75
Total		231 Moldes	2,25	519,75

Anexo 20

Certificado de ejecución del Título



CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA
Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Dra. Dunia Maritza Yaguache Maza Mg.Sc.
DIRECTORA DE LA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

CERTIFICA:

Que revisados los archivos que reposan en Secretaría de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, se encuentra que el tema de Tesis: **DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO FRESCO EN LA QUINTA EXPERIMENTAL PUNZARA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, PERIODO DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2023**, Presentado por la señorita: **MARÍA FERNANDA GRANDA JIMÉNEZ**, estudiante del Séptimo Ciclo Paralelo "B", periodo Académico **Abril - Agosto del 2023** de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, previo a obtener el Título de **Licenciada**, en Contabilidad y Auditoría, **NO SE ENCUENTRA EJECUTADO NI EN EJECUCIÓN** y además se encuentra dentro de las Líneas de Investigación. Se emite a su favor la siguiente certificación. - Loja, 05 de julio de 2023, a las 18h00 pm.

Dra. Dunia Maritza Yaguache Maza Mg.Sc.
DIRECTORA DE LA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA



Anexo 21

Certificado de pertinencia del proyecto



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Loja, 15 de septiembre de 2023

Dra. Dunia Yaguache Maza Mg. Sc

**DIRECTORA DE LA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA DE
LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA**

En su despacho. -

De mi consideración:

En mi calidad de docente designada para evaluar la pertinencia del proyecto de tesis de la estudiante **MARÍA FERNANDA GRANDA JIMÉNEZ**, y una vez realizada las correcciones solicitadas en el informe previo me permito, en cumplimiento de lo dispuesto en el Art. 225 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad Nacional de Loja, declarar que el Proyecto de Tesis titulado: **DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO PASTEURIZADO FRESCO EN LA QUINTA EXPERIMENTAL PUNZARA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, PERIODO DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023.**

Se debe considerar el tema actual, ya que se había presentado con un periodo diferente y con el nombre del producto diferente.

Cumple los requisitos para ser realizado, tanto en su estructura coherencia y pertinencia.

✓ Su desarrollo es pertinente tanto a nivel académico como metodológico, por lo que se justifica su ejecución.

Esto es todo cuanto puedo informar, para los fines pertinentes,

Atentamente,



YOMAR ROCIO PARDO
VILLALTA

Lic. Yomar Rocio Pardo Villalta, Mgtr.

DOCENTE DE LA C.C.A DE LA UNL



UNL

Universidad Nacional de Loja

FACULTAD, JURIDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Presentada el día de hoy veintidós de agosto de 2023, a las 15H00. Lo certifica, el Secretario Abogado (E) de la Facultad Jurídica Social y Administrativa de la UNL.

Dr. Leonardo Valdivieso Jaramillo, Mg. Sc
**SECRETARIO ABOGADO DE LA
FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA (E)**

Loja, veintidós de agosto de 2023, a las 15H30. Atendiendo la petición que antecede, se designa a la Lic. Yomar Pardo Villalta, Mg. Sc., Docente de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Facultad Jurídica Social y Administrativa, para que emita el informe de **estructura, coherencia y pertinencia del proyecto** titulado "DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO FRESCO EN LA QUINTA EXPERIMENTAL PUNZARA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, PERÍODO DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE DEL 2023" de autoría de la Srta. **MARIA FERNANDA GRANDA JIMENEZ**; designación efectuada conforme lo establecido en el Art. 225 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad Nacional de Loja vigente, que textualmente en su parte pertinente dice: "Presentación del proyecto de investigación.- Director de carrera o programa, quien designará un docente con conocimiento y/o experiencia sobre el tema ..., para que emita el informe de estructura, coherencia y pertinencia del proyecto. El informe será remitido al Director de carrera o programa dentro de los ocho días laborables, contados a partir de la recepción del proyecto..."; NOTIFIQUESE para que surta efecto legal.

Dra. Dunia Maritza Yaguache Maza, Mg. Sc
DIRECTORA DE LA CARRERA

Loja, veintidós de agosto de 2023, a las 17H00, Notifiqué con el decreto que antecede a la Lic. Yomar Pardo Villalta, Mg. Sc., para constancia suscriben:

Lic. Yomar Pardo Villalta, Mg. Sc.
ASESORA DEL PROYECTO

Dr. Leonardo Valdivieso Jaramillo, Mg. Sc.
SECRETARIO ABOGADO (E)



GUILLERMO FALCONI ESPINOSA
SECRETARÍA DE GESTIÓN DEL CIQS
GONZÁLEZ MEDINA

Elaborado por: Ab. Eliana González M.

C.C. Srta. María Fernanda Granda Jiménez
Expediente De Estudiante
Archivo

072 - 545191
Ciudad Universitaria "Guillermo Falconi Espinosa"
Casilla Letra "S" La Argelia, Loja - Ecuador

Página 1 | 1

Educamos para Transformar

Anexo 22

Certificación del Abstract

Loja, 28 de Junio de 2024

CERTF. N° 027-KC-2024

La suscrita, Lic. Karla Juliana Castillo Abendaño, Mgs., con cédula de identidad 1105213019 **DOCENTE DE INGLÉS DE EDUCACION SUPERIOR**", a petición de la parte interesada y en forma legal,

CERTIFICA

Que el apartado **ABSTRACT** y **ARTICLE**, del Trabajo de investigación, titulado **"DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO PASTEURIZADO FRESCO EN LA QUINTA EXPERIMENTAL PUNZARA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, PERIODO DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023."** de autoría de la señorita **MARÍA FERNANDA GRANDA JIMÉNEZ**, con C.I. 1150206041, estudiante de la carrera de Contabilidad y Auditoría de la Facultad Jurídica, Social y Administrativa de la Universidad Nacional de Loja, está correctamente traducido del idioma español al idioma inglés, para lo cual se autoriza la impresión y presentación para los fines pertinentes.

Facultando al interesado hacer uso del presente documento en lo que estime conveniente

English is the doorway to the future!



Lic. Karla Juliana Castillo Abendaño, Mgs.
ENGLISH PROFESSOR OF SUPERIOR EDUCATION
