



# **UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA**

MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

## **TITULO**

**“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE  
TRES PLATOS TÍPICOS SERVIDOS EN EL RESTAURANT  
ASADERO “DON HUGO” DE LA CIUDAD DE QUITO,  
PERIODO: MARZO 2015”**

Tesis, previo a optar el grado de  
Ingeniera en Contabilidad y Auditoría  
CPA.

## **AUTORA:**

Mayra Jimena Carrión Ramón

## **DIRECTORA:**

Mg. Natalia Zhanela Largo Sánchez

Loja – Ecuador

2016

## CERTIFICACIÓN

Mg. Natalia Zhanela Largo Sánchez; **DOCENTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA, MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA Y DIRECTORA DE TESIS.**

CERTIFICA:

Que el presente trabajo de tesis intitulado: **“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE TRES PLATOS TIPICOS SERVIDOS EN EL RESTAURANT ASADERO “DON HUGO” DE LA CIUDAD DE QUITO, PERIODO: MARZO 2015”**, realizado por la aspirante Mayra Jimena Carrión Ramón, previo a optar el título de Ingeniera en Contabilidad Y Auditoria; CPA, fue dirigido, asesorado y revisado en su forma y contenido, el mismo que cumple con los requisitos exigidos por la Universidad Nacional de Loja, en virtud del cual autorizo su presentación ante el Tribunal de Grado correspondiente.

**Loja, marzo de 2016**



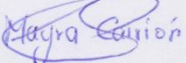
Mg. Natalia Zhanela Largo Sánchez

DIRECTORA DE TESIS

## AUTORÍA

Yo, Mayra Jimena Carrión Ramón, declaro ser la autora del presente trabajo de Tesis y eximo a la Universidad Nacional de Loja y sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi tesis en el Repositorio Institucional – Biblioteca Virtual.

Firma: 

Autora: **Mayra Jimena Carrión Ramón**

No de Cedula: **140078711-3**

Fecha: Loja, marzo de 2016



**CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DE LA AUTORA PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL Y PUBLICACIÓN ELECTRONICA DEL TEXTO COMPLETO.**

Yo, Mayra Jimena Carrión Ramón declaro ser autora de la tesis titulada "DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE TRES PLATOS TÍPICOS SERVIDOS EN EL RESTAURANT ASADERO "DON HUGO" DE LA CIUDAD DE QUITO, PERIODO: MARZO 2015"; Como requisito para optar al grado de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría Contador Público Auditor, por lo que autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que confines académicos muestre al mundo la publicación intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el Repositorio Digital Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país (RID) y del exterior, con las cuales mantenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja no se responsabiliza por el plagio o copia de esta tesis que realice una tercera persona.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja a los 04 días del mes de marzo del 2016 para, firma la autora:

**Firma:** 

**Autora:** Maya Jimena Carrión Ramón

**Cedula:** 140078711-3

**Dirección:** Quito, Guamani: (calles Juan Isaac Chiriboga y Oe6D)

**Correo electrónico:** mayjim\_03@hotmail.com

**Celular:** 0995034622

**DATOS COMPLEMENTARIOS**

**Directora de Tesis:** Mg. Natalia Zhanela Largo Sánchez

**Tribunal de Grado:** Mg. Luz Judith Gómez Gómez

Mg. Liliana de Jesús Matailo Yaguana

Mg. Rita Gladys Martínez Ordoñez

## **DEDICATORIA**

Esta tesis se la dedico en primer lugar a mi Dios por guiarme por el buen camino y darme fuerzas para no desmayar ante los problemas que se presentaban; A mi esposo Juan Miguel quien con su apoyo incondicional ha sido el pilar principal para la culminación de mi carrera., A mis hijas Daniela y Noemí por su cariño y comprensión cuando no podía estar con ellas., A todos los que de alguna forma ayudaron a la consecución de esta meta.

**MAYRA JIMENA CARRIÓN RAMÓN**

## **AGRADECIMIENTO**

A la Universidad Nacional De Loja, Modalidad de Estudios a Distancia (MED), Carrera de Contabilidad y Auditoría por permitirme ser parte de esta prestigiosa Institución, en calidad de estudiante.

A la Mg. Natalia Largo, Directora de Tesis por su valioso asesoramiento en el desarrollo de la misma.

A las autoridades y Docentes de la Carrera de Contabilidad y Auditoría por sus valiosos conocimientos impartidos a lo largo de mi formación profesional.

Al Sr. Hugo Encarnación, Gerente Propietario del Restaurant “Asadero Don Hugo”, por facilitarme la documentación e información necesaria para realizar este proyecto.

**MAYRA JIMENA CARRION RAMON**

**a. Título**

**“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE TRES PLATOS  
TIPICOS SERVIDOS EN EL RESTAURANT ASADERO “DON HUGO” DE  
LA CIUDAD DE QUITO, PERIODO: MARZO 2015”**

## **b. Resumen**

El presente trabajo de investigación titulado “Determinación del costo de producción de tres platos típicos servidos en el Restaurant “Asadero Don Hugo” de la ciudad de Quito, periodo marzo 2015”, se realizó como un requisito de la Universidad Nacional de Loja, previo a la graduación y obtención del título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría. CPA Contador Público Auditor.

Para su desarrollo se recopiló información de la empresa, la cual permitió realizar todo el proceso contable, desde el memorándum de operaciones hasta la obtención de los estados financieros, además de eso se realizó los formatos de documentos de control de los elementos del costo.

Se cumplió con los objetivos planteados: 1-Realizar un presupuesto de los costos indirectos para aplicar la tasa predeterminada de acuerdo a la producción del negocio. 2-Realizar los registros auxiliares que ayuden al registro y control de los elementos del costo. 3- Determinar el costo unitario de los productos elaborados, reconociendo la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación.



## **Summary**

This paper titled "Determining the cost of production of three dishes served at the Restaurant "Asadero Don Hugo" of Quito, in the period of March 2015 period ", was conducted as a requirement of the National University of Loja , prior to graduation and obtaining the title of Engineer in Accounting and Auditing . CPA Accountant Auditor.

For its development business information was compiled , which allowed for the entire accounting process, from the memorandum of operations until obtaining financial statements , in addition to that document formats control the cost elements was performed.

It met the objectives: 1- Get an estimate of the indirect costs to apply the default rate according to production business. 2 - Make the subsidiary records to assist the registration and control of cost elements. 3- Determine the unit cost of products made in recognition of the raw material, labor and manufacturing overhead costs.

### **c. Introducción**

Con el fin de contribuir al desarrollo socio-económico de la población quiteña., El Restaurant Asadero “Don Hugo”, inicia sus actividades a partir del catorce de marzo del año dos mil siete, brindando al público diversos platos típicos de nuestro país: arroz con pollo asado, chaulafan, arroz con carne apanada entre otros, a precios cómodos con altos estándares de calidad e higiene, su Gerente propietario es el Sr. Hugo Gilberto Encarnación Soto con Número de RUC: 1102095211001, se encuentra ubicado en la Provincia: Pichincha, Cantón: Quito, Parroquia Villaflora, Ciudadela: Combatientes del 41, Calle: Rio Belén, Numero: OE3-09, Intersección: Rio Cristal, Referencia: A 10 metros de las canchas deportivas, teléfono: 022847802

En las empresas industriales la determinación del costo se considera de gran importancia para el logro de los objetivos empresariales, debido a que su competitividad se calcula por el precio de venta de sus productos. Con esta aseveración se debe considerar el manejo adecuado del proceso productivo de tal manera que éste permita mejorar la calidad del producto a precios accesibles para la comunidad y generando rentabilidad a su propietario.

Esta investigación tiene el propósito de contribuir al propietario del Restaurant “Asadero don Hugo”, a llevar un control adecuado de los elementos del costo y a la fijación adecuada de precios unitarios y totales.

El desarrollo de la presente tesis está estructurado de acuerdo al esquema que determina el Art. 135 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad Nacional de Loja. Su diseño es el siguiente:

a. Título: comunica el tema del trabajo investigado.,

- b. Resumen en Castellano y traducido al inglés: en él se plantean las ideas centrales en términos breves y precisos de la investigación realizada.,
  - c. Introducción: contiene una descripción clara de la estructura general de la tesis.,
  - d. Revisión de Literatura: incluye las referencias bibliográficas más importantes, que contribuyan a justificar la investigación .,
  - e. Materiales y Métodos: Se detalla los materiales utilizados y los métodos empleados en el trabajo de investigación.,
  - f. Resultados: es la presentación clara y sintética de los datos recolectados y del tratamiento contable que se les ha dado.,
  - g. Discusión: se realiza un análisis de la situación empírica y actual de la empresa.,
  - h. Conclusiones: se elaboran de acuerdo al número de objetivos planteados en el proyecto de investigación.,
  - i. Recomendaciones: Se derivan de las conclusiones y constituyen sugerencias para la solución de la problemática investigada.,
  - j. Bibliografía: agrupa todas las fuentes de información consultadas.
  - k. Anexos: Se coloca los instrumentos y documentos importantes para la realización del trabajo investigativo: RUC, facturas, proyecto aprobado, entre otros.,
- Índice: de forma general.

#### **d. Revisión de Literatura**

### **LA EMPRESA INDUSTRIAL**

Según José Vicente Vascones se denomina empresa industrial al conjunto de personas que se dedican a la actividad industrial, que aportan dinero y trabajo para su organización y que se encarga de la transformación de unos bienes a otros para satisfacer mejor la necesidad de las personas.

#### **Características de las Empresas Industriales**

Las Empresa Industriales producen bienes y servicios, emplean personas, utilizan tecnologías, requieren recursos y sobre todo necesitan Administración. Estas empresas se diferencian de las demás organizaciones por las siguientes características:

- ✓ Asumen riesgos donde aplica tiempo, dinero, recursos y esfuerzos.
- ✓ Son dirigidas por una filosofía de negocios donde los Administradores toman decisiones acerca de mercados, costos, precios, competencia, normas de gobierno, legislación y relaciones con la comunidad.
- ✓ La mayoría se constituyen de propiedad privada
- ✓ Son controladas y administradas por sus propietarios, accionistas o administradores profesionales.

#### **Se Clasifican en:**

“a) **Extractivas.**- Cuando se dedican a la explotación de recursos naturales, ya sea renovables o no, entendiéndose por recursos naturales todos los elementos de la naturaleza que son indispensables para la subsistencia del

hombre. Ejemplo de este tipo de empresas son las pesqueras, madereras, mineras, petroleras, etc.

b) **Manufactureras.** Son empresas que transforman las materias primas en productos terminados, y pueden ser de dos tipos:

- **Empresas que producen bienes de consumo final.** Producen bienes que satisfacen directamente la necesidad del consumidor, estos pueden ser duraderos o no duraderos, suntuarios o de primera necesidad.

- **Empresas que producen bienes de capital.** Estas empresas satisfacen preferentemente la demanda de las industrias de bienes de consumo final.

c) **Agropecuaria.** Como su nombre lo indica su función es la explotación de la agricultura y la ganadería.”<sup>1</sup>

## **CONTABILIDAD**

“La Contabilidad es el arte de registrar, clasificar y resumir en forma significativa y en términos de dinero las operaciones y los hechos que son cuando menos de carácter financiero, así como el de interpretar sus resultados.”<sup>2</sup>

**Clasificación:** Se clasifica en Privada y Pública.

“La Contabilidad Privada según su actividad se divide en:

---

<sup>1</sup> [http://elcontadorvirtual.blogspot.com/2010/04/clasificacion-de-las-empresas-segun-su\\_22.html](http://elcontadorvirtual.blogspot.com/2010/04/clasificacion-de-las-empresas-segun-su_22.html)

<sup>2</sup> Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados

**Contabilidad Comercial.-** Es aquella que se dedica a la compra y venta de mercadería y se encarga de registrar todas las operaciones mercantiles.

**Contabilidad Bancaria.-** Es aquella que tiene relación con la prestación de servicios monetarios y registra todas las operaciones de cuentas en depósitos o retiros de dinero que realizan los clientes, ya sea de cuentas corrientes o de ahorros, también registran los créditos, giros tanto al interior como al exterior, así como otros servicios bancarios.

**Contabilidad de Cooperativas.-** Son aquellas que buscan satisfacer las necesidades de sus asociados sin fin de lucro, en las diferentes actividades como: producción, distribución, ahorro, crédito, vivienda, transporte, salud y la educación.

**Contabilidad Hotelera.-** Se relaciona con el campo turístico por lo que registra y controla todas las operaciones de estos establecimientos.

**Contabilidad de Servicios.-** Son todas aquellas que prestan servicio como: transporte, salud, educación, profesionales, entre otros

**Contabilidad de Costos.-** es aquella que tiene aplicación en el sector industrial, de servicios y de extracción mineral, registra de manera técnica los procedimientos y operaciones que determinan el costo de los productos terminados.

**Importancia de la Contabilidad de Costos.-** La contabilidad de costos es relevante porque es un instrumento para el cálculo de la utilidad del ejercicio.”<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Aldo S. Torres Salinas. Contabilidad de Costos. Análisis para la toma de decisiones. Tercera Edición. 2010 pág. 2

Una contabilidad de costos bien planificada beneficia a una empresa industrial de muchas formas

- ✓ Contribuye al aumento de utilidades: los datos oportunos sobre costos permiten a la gerencia tomar decisiones que reduzcan los costos y mejoren las ventas.
- ✓ Con la anterior explicación se comprende la gran ventaja de poder detallar los costos de las materias primas o materiales, mano de obra y proceso de transformación relacionada con un artículo unitario específico.
- ✓ La gerencia mediante el estudio de los costos, puede reducirlos con el cambio de materiales, mano de obra, diseño del producto, etc. Este análisis lleva el nombre de control de costos y es el eje fundamental del ciclo de producción con éxito.
- ✓ Un cuidadoso análisis de costos, quizás la reducción o ampliación de turnos, la reducción de mano de obra, el uso de maquinaria moderna y adecuada, etc., permitirá adecuar el precio de venta para que el producto goce de mayor demanda.
- ✓ Los informes sobre costos de distribución o venta orientan el plan de ventas hacia productos que dejan mayor utilidad.

Es evidente que al tecnificar el control de costos se proporciona a la empresa una herramienta afectiva que le permitirá operar con un alto margen de utilidad.



## **Objetivos**

La Contabilidad de Costos tiene como objetivos aquellos que facilitan un oportuno y eficaz servicio de información y control de todo lo que se relaciona con la producción, estos objetivos son:

### **Reducir los costos:**

- Utilizando materiales sustitutos de menor valor, sin perder la calidad del producto.
- Cambiando el diseño de los productos
- Modificando los sistemas salariales, con el fin de evitar la mano de obra ociosa.
- Controlando las compras y entregas de materiales
- Instalando materiales que mejoren el rendimiento
- 

### **Determinar los precios de ventas:**

- Con la utilización de presupuestos, para evitar precios inconvenientes.
- Con los informes de desperdicios, desechos y trabajos defectuosos
- Con los informes de gastos de ventas y de administración
- 

### **Controlar los inventarios:**

- Para facilitar la elaboración de los estados contables
- Para determinar las existencias máximas, mínimas y críticas

Determinar si a la empresa le conviene seguir produciendo ciertos artículos accesorios u obtenerlos de otras empresas especializadas. Establecer un control para cada rubro del costo.

## **EL COSTO Y EL GASTO EN LA EMPRESA INDUSTRIAL**

Bien sea manualmente o accionando las maquinas que transforman las materias primas en productos acabados. La remuneración de estos trabajadores, cuando se desempeñan como tales, es lo que constituye el costo de mano de obra directa, segundo elemento integral del costo total del producto terminado.

Otros trabajadores desempeñan labores indirectas de aseo, vigilancia, mantenimiento, supervisión, oficinas de fábrica, dirección de fábrica, etc. La remuneración de estos trabajadores de producción se denomina mano de obra indirecta y se incluye dentro de los costos generales de fabricación.

**Costo.-** valor de adquisición o de producción correspondiente a una cosa o servicio y tiene la característica de ser recuperable.

**Costo Primo:** Se obtiene de la suma de materia prima directa más mano de obra directa. El costo primo también se denomina costo directo.

$$\text{CPr} = \text{MPD} + \text{MOD}$$

**Costo de Conversión:** Se obtiene de la suma de mano de obra directa más costos indirectos de fabricación.

$$\text{CC} = \text{MOD} + \text{CIF}$$

**Costo de Producción:** Se obtiene de la suma de materia prima directa, más mano de obra directa, más costos indirectos de fabricación.

$$\text{CPrd} = \text{MPD} + \text{MOD} + \text{CIF}$$

**Gasto.-** desembolso monetario no recuperable, pero destinado a conseguir rentas y disminuye las utilidades en una empresa.

## **SISTEMAS DE COSTOS**

Solo dos sistemas están reconocidos formalmente por enmarcarse en normas internacionales de contabilidad y en las leyes tributarias:

Por órdenes de producción

Por procesos

**Costos por Órdenes de Producción.-**Llamado también algunas veces costos por lotes, es aquel que se aplica cuando los trabajos pueden ser materialmente separados durante el proceso. Esto implica que cada trabajo puede identificarse físicamente dentro del taller.

En un sistema de costos por órdenes de producción es indispensable que se fabrique por los lotes separados de cantidades claramente definidas es decir, debe existir una diferencia en cantidad, clase, tamaño o calidad.

**Características del Sistema de Costos por Órdenes de Producción:** entre las características más importantes de un sistema de costos por órdenes de producción se tiene:

- ✓ Se concede mayor énfasis a la separación entre costos directos y costos indirectos.
- ✓ Se extienden órdenes de producción específicas, para determinados lotes de fabricación, estas órdenes están controladas por un mayor auxiliar que registran continuamente los elementos del costo utilizados.

- ✓ La cuenta Productos en Proceso se usa para registrar el costo del producto fabricado y el inventario de productos no terminados.
- ✓ Los costos directos se cargan a la cuenta Productos en Proceso y se registran en las Hojas de Costo.
- ✓ Los costos indirectos se cargan a la cuenta Costos Indirectos de Fabricación y no aparecen en la cuenta Productos en Proceso ni en las hojas de costos.

### **Elementos del Costo por Órdenes de Producción**

Los elementos del costo son tres:

- Materia Prima
- Mano de Obra
- Costos Indirectos de Fabricación.

### **MATERIA PRIMA**

Esta comprende los materiales físicos que componen el producto o aquellos, incluso sin estar en el producto, se necesitan para realizar el proceso productivo.”<sup>4</sup>

**Materia Prima Directa.-** Constituyen los materiales necesarios para la elaboración de un producto, son perfectamente medibles y cargables a una producción identificada; ejemplo la madera se utiliza en la fabricación de un mueble, la cantidad de algodón utilizada en la elaboración de una prenda de vestir, entre otros.

---

<sup>4</sup> Aldo S. Torres Salinas. Contabilidad de Costos. Análisis para la toma de decisiones. Tercera Edición. 2010 pág. 28

**Materia Prima Indirecta.-** Son aquellas que se emplean con la finalidad de beneficiar al conjunto de la producción, por lo tanto no se pueden medir en función de cada unidad producida, ejemplo lubricantes, aceites, útiles de aseo y limpieza.

### **El Control de los Materiales**

Es esencial controlar los materiales con el fin de reducir los riesgos por pérdidas, obsolescencia y desgaste natural, además protege de pérdidas económicas por exceso o insuficiencia de inventarios.

### **Documentos de Registro para el Control de la Materia Prima**

El control de la Materia Prima, se efectúa a través de los siguientes documentos.

### **Orden de Compra**

Se prepara en original y copias, por ejemplo original para el proveedor, una copia para el almacenista de materiales y otra copia queda en la oficina de compras de la empresa. En el formato que se muestra a continuación se debe considerar la numeración consecutiva pre impreso donde se detallan los materiales solicitados al proveedor, se dan instrucciones de despacho y se acostumbra a especificar los precios de venta pactados en la negociación, los cuales fueron previamente acordados.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO			ORDEN DE COMPRA No	
PROVEEDOR				
FECHA DE PEDIDO			FECHA DE ENTREGA	
LUGAR DE ENTREGA			CONDICIONES DE PAGO	
CANTIDAD	CODIGO	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
			UNITARIO	TOTAL
Jefe de Compras:			Firma:	

### Orden de Producción

Es el documento mediante el cual el cliente especifica el producto a fabricar y el departamento de producción se responsabiliza de su elaboración bajo las características solicitadas.

Para la ejecución de cada lote, el departamento de producción debe emitir una "Orden de producción" que tiene por objeto autorizar la elaboración de un lote de artículos para un determinado cliente o simplemente producir para el almacén. Cuando se emiten ordenes de producción para pedidos especiales de clientes, se deberá especificar características como diseño, dimensiones, calidad de materiales, piezas a utilizarse, etc., de acuerdo a lo solicitado por el cliente.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO			
ORDEN DE PRODUCCION No			
DEPARTAMENTO:		CLIENTE:	
PRODUCTO:		FECHA DE INICIO:	
CANTIDAD:		FECHA DE TERMINACION:	
Especificaciones:			
Jefe de produccion:		Firma:	

## Orden de Requisición de Materiales

El control de las bodegas de la fábrica incluye a sí mismo un control estricto de las salidas de los materiales. Para que alguien pueda retirar materiales de las bodegas con destino a la producción es necesario presentar al bodeguero una Orden de Requisición de materiales, en la que se indicara el trabajo específico para el cual está destinado cada artículo que se solicita.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO				
ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No				
Orden de produccion No.				
Departamento				
Fecha				
CODIGO	CANTIDAD	DETALLE	PRECIO	VALOR
VALOR TOTAL				
OBSERVACIONES:.....				
Requerido por.....		.....		
Aprobado por.....		.....		
Entregado por.....		.....		

## Métodos de Valoración

La valoración de la salida de los materiales que se utilizan en el proceso productivo se realiza a través de las tarjetas kàrdex.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO										
TARJETA KARDEX										
Artículo.....		Codigo.....		Maxímo.....						
Metodo.....				Mínimo.....						
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T



De acuerdo con las condiciones y objetivos particulares de cada empresa se utilizan diversos métodos para dar valor a las salidas de materiales que se entregan a la producción. Los métodos de valoración más utilizados son los siguientes:

### **Promedio Ponderado**

El método consiste en sumar el total de existencias (unidades) con el total del precio en dólares y luego dividir el total en dólares para el total de unidades, así obtenemos el precio unitario de los artículos.

### **PEPS**

Es otro de los métodos de valoración y control de materiales y consiste en aplicar la siguiente condición: Las primeras mercaderías que ingresan, son las primeras que deben salir (entrega); de ahí que al método se lo identifica como PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).

### **UEPS**

Es el tercer método de valoración de control de materiales que consiste en aplicar la siguiente condición: Los últimos materiales (mercaderías) en ingresar son los primeros materiales en salir; de ahí que a este método se lo identifica como UEPS (últimos en entrar, primeras en salir).

### **Asientos Tipo**

#### **a) Para registrar la compra de materiales para la producción**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Materia Prima	xxxxxxx	
	IVA en Compras	xxxxxxx	
	Caja		xxxxxxx
	P/r la compra de materia prima s/f.....		

## b) Envío de materiales a la producción

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Productos en proceso	xxxxxxx	
	Costos Generales de Fabricación Reales	xxxxxxx	
	Materia Prima		
			xxxxxxx
	P/r el envío de materiales a la producción		

## MANO DE OBRA

Constituye el segundo elemento del costo que se emplea en los procesos de fabricación. Mano de Obra es el conjunto de pagos realizados a los obreros por su trabajo efectuado en una actividad producida o de servicio.

**Mano de Obra Directa.-** Es el valor pagado al personal que se ocupa de las tareas de producción, la misma que constituye parte del costo primo como por ejemplo el trabajador que está en contacto directo con la materia prima, en una industria maderera cortando, lijando, lacando, etc.

**Mano de Obra Indirecta.-** Se refiere a los costos ocasionados por la labor desempeñada por todas aquellas personas que contribuyen completando la elaboración del producto como por Ej. Supervisores de fábrica, jefes de producción.

## Documentos de Registro para el Control de la Mano de Obra

El control de la Mano de Obra, se efectúa a través de los siguientes documentos:

### Tarjeta Reloj

El control de asistencia y puntualidad de los obreros y demás personal es importante para medir las horas ordinarias y asignar a cada trabajador la

remuneración respectiva. Para este control de tiempo es imprescindible el uso de un reloj marcador con tarjetas individuales para cada trabajador, señalando la hora de entrada y salida de la fábrica.

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"							
TARJETA RELOJ							
Nombre del trabajador:							
Mes : Marzo							
Días: del 02 al 31 de marzo del 2015							
FECHA	MAÑANA		TARDE		NOCHE		TOTAL
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	

### Tarjeta de Control de Tiempo

La información detallada de cómo emplean el tiempo los trabajadores directos, se puede obtener mediante la aplicación de la llamada "tarjeta tiempo", para cada una de ellos.

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
TARJETA DE TIEMPO					
NOMBRE: Dina Yáñez					
MES: Marzo					
TARIFA POR HORA: 1,70 hora normal y 2,50 hora extra					
O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPO EMPLEADO	COSTO

### Planilla de Trabajo

Al terminar la semana se agrupan todas las tarjetas de tiempo por número de trabajador y se prepara la Planilla de Trabajo en donde se resume todos los datos que contienen las tarjetas de tiempo

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 2					
Costo Hora:					
N°	NOMBRE	O.P. #	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
<b>Total</b>					
Resumen:					
	<b>Mano de Obra Directa</b>				
	<b>Trabajo Indirecto:</b>				
	<b>Valor de la Planilla:</b>				

### **Roles de Pago**

Las nóminas, conocidas también como roles o planillas se preparan a base de las tarjetas de control de tiempo y se define como el resumen de las ganancias de los obreros, durante una semana y sirve como certificado de la empresa sobre el cumplimiento de sus obligaciones patronales ya que contiene nombres del personal, días y horas laboradas, salarios devengados e impositores retenidas de acuerdo con las leyes vigentes.

También tiene la obligación de pagar valores adicionales como son: decimotercero, decimocuarto sueldos, fondos de reserva, etc., cuyos valores aumentan el costo de la mano de obra y por consiguiente el costo total del artículo." Igualmente por horas suplementarias y extraordinarias

La jornada máxima de trabajo será de ocho horas diarias y no exceden de 40 horas semanales.

Las horas suplementarias se establecen por convenio escrito o verbal entre las partes y no podrán exceder de 4 en un día ni de 12 horas en la semana. Para calcular el valor de las horas suplementarias y extraordinarias, se toma en cuenta el siguiente horario de trabajo.

### **Jornada Diurna**

Son las horas durante el día y hasta las 12 de la noche, se pagan el 50% más de recargo sobre la base de las horas diurnas

### **Jornada Nocturna**

Son las horas comprendidas entre las 12 de la noche y las 6 de la mañana, se considera el recargo del 100% sobre la base de las horas diurnas, de acuerdo al artículo 55 del Código de Trabajo”<sup>5</sup>

### **Horas Extraordinarias**

Corresponde al trabajo realizado los sábados y domingos, a éste tiempo se recarga el 100% sobre la base de las horas diurnas.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO												
ROL DE PAGOS												
No	NOMBRE	CARGO	INGRESOS			TOTAL	DEDUCCIONES			TOTAL	LIQUIDO A PAGAR	FIRMA
			SUELDO	H. EXTRAS	OTRS. INGRE	INGRESOS	APORT. PERS	PREST. IESS	IMPT. RENTA	DEDUCCIONE		

<sup>5</sup> Código del trabajo

RESTAURANT ASADERO DON HUGO									
CUADRO DE PROVISIONES									
No	NOMBRE	CARGO	S. U	13o SUELDO	14o SUELDO	FONDO DE RESERVA	VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL

### Asientos Tipo

- a) Para registrar la distribución de Mano de Obra Directa e Indirecta a Productos en Proceso

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Productos en proceso	xxxxxxx	
	Costos Indirectos de Fabricación Reales	xxxxxxx	
	Mano de Obra		
	P/r la distribución de la mano de obra en la orden de producción No.		xxxxxxx

- b) Pago de la nómina de Fábrica

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Mano de Obra	xxxxxxx	
	Aporte Patronal	xxxxxxx	
	Caja		xxxxxxx
	Aporte personal		xxxxxxx
	Para registrar el pago de la mano de obra		

**c) Para registrar las Obligaciones Patronales**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Mano de Obra	xxxxxxx	
	(Aporte patronal)		
	(Decimo tercer sueldo)		
	(Decimo cuarto sueldo)		
	(Fondo de reserva)		
	Aporte patronal por pagar		xxxxxxx
	Decimo tercer sueldo por pagar		xxxxxxx
	Decimo cuarto sueldo por pagar		xxxxxxx
	Fondo de reserva por pagar		xxxxxxx
	Para registrar las obligaciones patronales.		

Además de los materiales indirectos y la mano de obra indirecta, hacen falta para la fabricación de los productos otra serie de costos tales como servicios públicos (agua, luz, teléfono) arrendamientos de plantas y equipos, seguros de plantas etc., Todos estos costos junto con los materiales indirectos y la mano de obra indirecta, conforman el grupo de los llamados Costos Generales de fabricación, que constituye el tercer elemento integral del costo total del producto terminado.

**Composición de los Costos Indirectos de fabricación**

Están compuestos por los siguientes conceptos:

**Materiales Indirectos.-** Son aquellos materiales que no pueden ser cargados directamente a una determinada unidad de producción.

**Mano de Obra Indirecta.-** Es la mano de Obra que no puede ser cargada en forma precisa a una determinada unidad de producción.

**Costos Indirectos Varios.-** Son rubros que no pueden ubicarse en las partidas señaladas anteriormente y que tienen relación con la producción. En estos se tiene: depreciaciones, seguros, energía eléctrica, agua, arriendos, impuestos, suministros de mantenimiento, calefacción, etc.



### **Funciones del Control de los Costos Generales de Fabricación Reales:**

El control de los costos generales de fabricación se hace presente a través de las siguientes funciones:

### **Acumulación de los Costos Generales de Fabricación Reales**

La cuenta de mayor se denomina “Costos Generales de Fabricación Reales, sin embargo esta cuenta se subdivide para efectos de control auxiliar, de acuerdo con el orden de los conceptos de que se componen; es decir materiales indirectos, trabajo indirecto y costos indirectos varios. Pero, también puede subdividirse de acuerdo con los egresos más comunes de los costos indirectos, esto es: materiales indirectos, trabajo indirecto, depreciaciones, seguros, impuestos, mantenimiento, energía eléctrica, etc.

La cuenta “Costos Generales de Fabricación Reales” es una cuenta transitoria de acumulación de costos. En ella se debitan los conceptos indirectos que se operan en la empresa hasta que se apliquen a las órdenes de producción mediante el crédito correspondiente.

### **Cuotas de Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación**

Entre las cuotas de distribución más usadas se tiene:

#### **Cuota Según las Unidades de Producto**

Cuando una empresa fabrica un solo producto o si los productos que fabrica son homogéneos en cuanto a las características de producción, especialmente en cuanto al tiempo necesario para su fabricación.

C.I.F =	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{No de unidades a producir}}$	x		$\text{No de unidades producidas en el Lote}$		

### **Cuota Según el Costo de la Materia Prima Directa**

Cuando la producción es semejante y su utilización de la materia prima es más o menos proporcional entre los diferentes lotes que se fabrican para su distribución de los costos.

C.I.F del lote=	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{Costo de la M.P.D.del periodo}}$	x		Costo M.P.D. del lote	

### **Cuota Según el Costo de la Mano de Obra Directa**

Se aplica cuando la utilización de la mano de obra es proporcional entre los diferentes lotes de producción que se fabrique y generalmente puede distribuirse en la base de mano de obra por cada lote.

C.I.F del lote=	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{Costo de la M.O.D.del periodo}}$	x		Costo M.O.D. del lote	

### **Cuota Según las Horas de Mano de Obra Directa**

Si la empresa considera que la producción de los distintos lotes se emplea en forma más o menos proporcional el tiempo de trabajo de los obreros, puede distribuirse los costos generales de fabricación, relacionándolos con la proporción de horas de mano de obra directa utilizadas en cada lote.

C.I.F del lote=	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{Horas M.O.D.del periodo}}$	x		Horas M.O.D. del lote	

### **Cuota Costo Primo**

Los costos primos en algunas empresas que dan con mayor exactitud, su relación es proporcional con el volumen de los distintos lotes que se fabrica y sus distribución son costos generales de fabricación y su costo primo es por cada lote.

C.I.F del lote=	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{Costo primo del periodo}}$	x	Costo primo del lote
-----------------	--	---	----------------------

### **Cuota Horas máquinas**

Se toma como referencia cuando la producción está altamente mecanizada. Cada orden tendrá diferente valor por utilización de máquina el mismo que estará en relación al volumen de producción de cada una.

C.I.F =	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{Horas maquina del periodo}}$	x	Horas maquina del lote
---------	--	---	------------------------

### **Aplicación de la Tasa Predeterminada**

Se obtiene dividiendo el presupuesto de costos generales de fabricación para el número de unidades estimadas en el periodo. Esta tasa se aplica a las distintas órdenes de producción a medida que culmina el proceso. Al final se analiza la diferencia entre los costos reales y los aplicados y se hace los ajustes necesarios.

### **Aplicación de los Costos Indirectos de Fabricación**

Conociendo que la cuenta “Costos Generales de Fabricación Reales” receipta y acumula en forma transitoria los costos generales incurridos en la fábrica, los mismos que deben ser distribuidos entre las diferentes órdenes de

producción (hojas de costos), éstos se aplican al final del período contable empleando la cuota más apropiada que se haya elegido de antemano.

Esta aplicación se hace entre todas las órdenes trabajadas en el período de modo que la cuenta quede con saldo cero.

### Asientos Tipo

#### a) Para registrar la aplicación de Costos Generales de Fabricación Reales

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Inventario Productos en proceso	xxxxxxx	
	Costos Generales de fabricación reales		xxxxxxx
	P/r los costos de fabricación reales en la orden de producción N°		

#### b) Para registrar los Costos Indirectos Aplicados mediante la tasa predeterminada.

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Inventario de Productos en proceso	xxxxxxx	
	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados	xxxxxxx	
	P/r los costos indirectos aplicados mediante la tasa predeterminada		

### Variación del Costo

Cuando se emplean los costos predeterminados, al final del periodo contable se deben cerrar las cuentas de Costos Generales de Fabricación,

Si apareciere una diferencia entre los costos generales de fabricación reales y los costos generales predeterminados (aplicados), lo que contablemente se conoce como variación, esta se regulara contabilizándola en forma de ajuste.

### Si los costos aplicados exceden a los reales

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Costos Generales de Fabricación Aplicados	xxxxxxx	
	Variacion CGF		xxxxxxx
	Costos Generales de Faba. Reales		
	P/r ajuste por sobreaplicación		

### Si los costos reales exceden a los aplicados

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Costos Generales de Fabricación Aplicados	xxxxxxx	
	Variacion CGF		xxxxxxx
	Costos Generales de Faba. Reales		
	P/r ajuste por subaplicación		

### Hoja de Costos

Es el documento que tiene por objeto resumir los datos de los elementos del costo que intervienen en la fabricación de un producto determinado, lo que permite determinar el costo total y unitario del lote de producción.

La hoja de costos debe ser identificada con el mismo número de la orden de producción, lo que permite cargar fácilmente los costos por materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO						
HOJA DE COSTOS No						
Para:				Orden de Producción No:		
Producto:				Fecha de Iniciación:		
Cantidad:				Fecha de Terminación		
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	COSTO
TOTAL				TOTAL		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION APLICADOS				RESUMEN		
				Materia Prima Directa		
				Mano de Obra Directa		
				Costos Indirectos de Fabricación		
				COSTO DE PRODUCCION		
				No UNIDADES PRODUCIDAS		
				COSTO UNITARIO DE PRODUCCION		
Distribucion de los Costos Indirectos de Fabricacion						
CUOTA DE REPARTO	Costos Indirectos de Fabricación					
	Costo Mano de Obra Directa					
				Elaborado por	Aprobado por	

## Proceso Productivo

En las empresas manufactureras el proceso de producción inicia con los requerimientos de materia prima de los departamentos de producción. Dentro de estos departamentos se procesa la materia prima mediante la mano de obra y otros recursos, conocidos como costos indirectos, hasta obtener un producto terminado.

## Plan de Cuentas

Es un listado de cuentas que facilita la clasificación de las mismas, ordenándolas por códigos, grupos, subgrupos y cuentas individuales.

### **Manual de Cuentas**

Es un documento que sirve para registrar de manera correcta las operaciones de la entidad con estricto orden y funcionamiento ya que en este se detallan las cuentas que usan en el proceso contable su descripción, naturaleza, los hechos económicos por los cuales aumenta o disminuye y el saldo que representa.

### **Documentación Fuente**

Es el justificante propio que da origen a un asiento contable. Contiene, la información necesaria para el registro contable de una operación, y tiene la función de comprobar razonablemente la realidad de la misma.

**Factura.-** es un documento que refleja toda la información de una operación de compraventa, porque muestra o detalla el producto comprado o vendido.<sup>6</sup>



### **Inventario Inicial**

Se elabora al iniciar las operaciones de la empresa, contando, pesando, midiendo cada uno de los elementos que conformen el Activo, Pasivo y Patrimonio de la organización económica.

---

<sup>6</sup> <http://www.sri>



RESTAURANT ASADERO DON HUGO						
INVENTARIO INICIAL						
AL 1 DE MARZO DEL 2015						
EXPRESADO EN DOLARES USD \$						
CODIGO	CANTIDAD	DETALLE	REF.	V. UNITARIO	V. PARCIAL	V. TOTAL
Quto , 1 de marzo del 2015						

### Estado de Situación Inicial

Es un informe financiero donde se presenta en forma resumida y a través de las cuentas la situación económica de la empresa.

### Libro Diario

Es el principal registro de entrada original y sirve para registrar en orden cronológica todas las transacciones que realiza la empresa diariamente, designando quien es el deudor y acreedor de cada transacción.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO					
LIBRO DIARIO					
AL 1 DE MARZO DEL 2015					
EXPRESADO EN DOLARES USD \$					
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
					Folio No

### Obligaciones Tributarias

En este caso se trata de una persona natural no obligada a llevar contabilidad que se ha acogido al RISE (Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano).

## **RISE**

(Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano), es un nuevo régimen de incorporación voluntaria, reemplaza el pago del IVA y del Impuesto a la Renta a través de cuotas mensuales y tiene por objeto mejorar la cultura tributaria en el país.

### **Beneficios que ofrece el RISE**

- a) No necesita hacer declaraciones, por lo tanto se evita los costos por compra de formularios y contratación de terceras personas, como tramitadores, para el llenado de los mismos,
- b) Se evita que le hagan retenciones de impuestos,
- c) Entrega comprobantes de venta simplificados en los cuales solo se llenará fecha y monto de venta
- d) No tendrá obligación de llevar contabilidad,
- e) Por cada nuevo trabajador que incorpore a su nómina y que sea afiliado en el IESS, usted, se podrá descontar un 5% de su cuota, hasta llegar a un máximo del 50% de descuento.

### **¿Quiénes se pueden inscribir en el RISE?**

Las personas naturales, cuyos ingresos no superen los USD 60,000 dentro de un período fiscal, es decir entre el 1 de enero hasta el 31 de diciembre.

### **Condiciones y requisitos que debe cumplir una persona que quiera acogerse al RISE**

- Ser persona natural

- No tener ingresos mayores a USD 60,000 en el año, o si se encuentra bajo relación de dependencia el ingreso por este concepto no supere la fracción básica del Impuesto a la Renta gravada con tarifa cero por ciento (0%) para cada año
- No dedicarse a alguna de las actividades excluidas
- No haber sido agente de retención durante los últimos 3 años.

### **Plazos para Pagar las Cuotas RISE**

Debe cancelarlas mensualmente y en función de su noveno dígito del RUC, Si la fecha de vencimiento cae en fin de semana, se puede realizar su pago hasta el siguiente día hábil disponible, siempre que la cuota no esté vencida, puesto que corren nuevos intereses.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> [www.sri.gob.ec/de/230](http://www.sri.gob.ec/de/230)

## **e. Materiales y Métodos**

Para poder realizar este trabajo de investigación fue necesario utilizar los siguientes materiales y métodos.

### **Materiales**

- ✓ Libros sobre contabilidad de costos.
- ✓ páginas web de internet
- ✓ computadora
- ✓ impresora
- ✓ copiadora
- ✓ escáner
- ✓ memory flash
- ✓ cuaderno de apuntes
- ✓ esferos
- ✓ Lápiz
- ✓ borrador
- ✓ hojas de papel bond
- ✓ calculadora
- ✓ carpetas
- ✓ clips, entre otros

### **Métodos**

**Científico:** El siguiente método se aplicó durante toda la investigación, permitiendo observar la realidad del problema, comprobando la teoría con la practica en base a la información científica recopilada, al tratar de conocer los costos de elaboración de los productos en el Restaurant Asadero “Don Hugo”

**Inductivo:** Ayudo al estudio de aspectos particulares del restaurant “Asadero don Hugo”: creación, estructura, conocimiento contable, conocimiento del proceso productivo, control que se da a los elementos del costo los mismos que permitieron la realización de este trabajo de investigación.

**Deductivo:** Este método se aplicó para conocer los aspectos generales del sector industrial y la contabilidad de costos: manejo de la mano de obra, utilización y control de los materiales, aplicación de los costos indirectos de fabricación, así como otros aspectos relacionados con la producción.

**Analítico:** Se usó para analizar los costos no tomados en cuenta en el proceso productivo desde el instante de la adquisición de la materia prima hasta la venta de los productos terminados, permitiendo establecer las deficiencias del proceso productivo.

## f. Resultados

### PLAN DE CUENTAS

<b>1</b>	<b>ACTIVOS</b>
<b>1.1</b>	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>
<b>1.1.1</b>	CAJA
<b>1.1.2</b>	BANCOS
<b>1.1.2.1</b>	BANCO PICHINCHA N° Cta: 3376879800
<b>1.1.3</b>	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA
<b>1.1.4</b>	INVENTARIO PRODUCTOS EN PROCESO
<b>1.1.5</b>	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS
<b>1.2</b>	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>
<b>1.2.1</b>	EQUIPOS DE COCINA
<b>1.2.2</b>	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA EQUIPOS DE COCINA
<b>1.2.3</b>	MUEBLES Y ENSERES
<b>1.2.4</b>	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA MUEBLES Y ENSERES
<b>1.2.5</b>	EQUIPO DE OFICINA
<b>1.2.6</b>	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA EQUIPO DE OFICINA
<b>1.2.7</b>	UTENSILLOS DE COCINA
<b>2</b>	<b>PASIVOS</b>
<b>2.1</b>	<b>PASIVOS CORRIENTES</b>
<b>2.1.1</b>	SUELDOS Y SALARIOS POR PAGAR
<b>2.1.2</b>	IESS POR PAGAR
<b>2.1.2.1</b>	APORTE PATRONAL POR PAGAR
<b>2.1.2.2</b>	APORTE PERSONAL PÓR PAGAR
<b>2.1.3</b>	PROVISIONES SOCIALES POR PAGAR
<b>2.1.3.1</b>	DECIMO TERCER SUELDO
<b>2.1.3.2</b>	DECIMO CUARTO SUELDO
<b>2.1.3.3</b>	FONDOS DE RESERVA
<b>2.1.2.4</b>	VACACIONES
<b>2.1.4</b>	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES
<b>3</b>	<b>PATRIMONIO</b>
<b>3.1</b>	CAPITAL
<b>3.1.1</b>	APORTE DE CAPITAL
<b>3.2</b>	RESULTADOS
<b>3.2.1</b>	UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO
<b>3.2.2</b>	PERDIDA DEL PRESENTE EJERCICIO
<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>
<b>4.1</b>	INGRESOS OPERACIONALES
<b>4.1.1</b>	VENTAS
<b>4.1.2</b>	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS

<b>5</b>	<b>COSTOS Y GASTOS</b>
<b>5.1</b>	<b>COSTO DE FABRICACIÓN</b>
<b>5.1.1</b>	COSTO DIRECTO
<b>5.1.1.1</b>	MATERIA PRIMA DIRECTA
<b>5.1.1.2</b>	MANO DE OBRA DIRECTA
<b>5.1.2</b>	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
<b>5.1.2.1</b>	COSTOS GENERALES DE FABRICACION REALES
<b>5.1.2.1.1</b>	ARRIENDO DE LOCAL
<b>5.1.2.1.2</b>	MATERIA PRIMA INDIRECTA
<b>5.1.2.1.3</b>	MANO DE OBRA INDIRECTA
<b>5.1.2.1.4</b>	AGUA POTABLE
<b>5.1.2.1.5</b>	ENERGÍA ELECTRICA
<b>5.1.2.2</b>	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION APLICADOS
<b>5.1.2.3</b>	COSTO DEL PRODUCTO VENDIDO
<b>5.1.2.4</b>	VARIACION DEL COSTO
<b>5.2</b>	<b>GASTOS</b>
<b>5.2.1</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRACION</b>
<b>5.2.1.1</b>	SUELDOS Y SALARIOS
<b>5.2.1.2</b>	APORTE PATRONAL
<b>5.2.1.3</b>	PROVISIONES SOCIALES
<b>5.2.1.3.1</b>	DECIMO TERCER SUELDO
<b>5.2.1.3.2</b>	DECIMO CUARTO SUELDO
<b>5.2.1.3.3</b>	FONDOS DE RESERVA
<b>5.2.1.3.4</b>	VACACIONES
<b>5.3</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>
<b>5.3.1</b>	INTERESES PAGADOS
<b>5.3.2</b>	COMISIONES BANCARIAS

## **MANUAL DE CUENTAS**

### **RESTAURANT ASADERO “DON HUGO”**

#### **1. ACTIVOS**

Es el conjunto de bienes materiales, valores y derechos de propiedad de la empresa que tenga valor monetario y estén destinados al logro de sus objetivos.

##### **1.1 ACTIVO CORRIENTE**

Está representado por todos los bienes, valores y derechos que una empresa posee en una fecha determinada y que se espera convertirlos en efectivo, consumirlos o venderlos en un tiempo que no exceda un año.

###### **1.1.1 CAJA**

Está constituida por las monedas, billetes y cheques a la vista que posee la empresa en un momento determinado.

**Se debita:** Por ingreso de dinero o cheques

**Se acredita:** Por los gastos o desembolsos de efectivo

**Saldo:** Deudor

###### **1.1.2 BANCOS**

Registra el dinero que la empresa mantiene en cuentas corrientes y de ahorros en las entidades bancarias.

**Se debita:** Por la apertura de una cuenta bancaria, por depósitos realizados, por la emisión de notas de crédito.

**Se acredita:** Por retiros, pagos realizados con cheques o notas de débito bancarias.



**Saldo:** Deudor

### **1.1.3 INVENTARIO DE MATERIA PRIMA**

Controla el movimiento de materiales existentes en la empresa, destinados para la producción.

**Se debita:** Por el valor del inventario inicial de materia prima, por las compras de materia prima al contado o crédito y por la devolución de materia prima requerida y no utilizada el proceso de producción.

**Se acredita:** Por las devoluciones de materia prima adquiridas al proveedor  
Por el envío de materia prima a los talleres o a productos en proceso.

**Saldo:** Deudor.

### **1.1.4 INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO**

Controla el valor del Inventario Inicial de Productos en Proceso y la acumulación de los tres elementos del costo que intervienen en la fabricación del producto.

**Se debita:** Por el valor de Inventario Inicial de Productos en Proceso, por el valor de la Materia Prima Directa, de la Mano de Obra Directa y de los Costos Indirectos de Fabricación, que intervienen para la elaboración del producto.

**Se acredita:** Por la transferencia a Productos Terminados, por la devolución de la Materia Prima Directa y de los Materiales Indirectos no utilizados.

**Saldo:** Deudor.

### **1.1.5 INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS**

Registra el movimiento de los Productos Terminados al Costo.

**Se debita:** Por el valor de inventario inicial, Por la transferencia de la cuenta, Inventario de Productos en Proceso a Inventario de Productos Terminados.

**Se acredita:** Por la venta o expendio de productos terminados al contado o crédito.

**Saldo:** Deudor, representa el valor del inventario final de productos terminados.

### **1.1.6 SUMINISTROS DE OFICINA**

Registra la compra de bienes fungibles para consumo interno y que pasan a formar parte del inventario.

**Se debita:** Por la compra de suministros que pasan a formar parte del inventario.

**Se acredita:** Por el consumo, por devoluciones efectuadas.

**Saldo:** Deudor

### **1.2 ACTIVO NO CORRIENTE**

Agrupar los bienes de propiedad de la empresa, que están destinados para su uso y que tienen una vida útil mayor a un año.

#### **1.2.1 EQUIPOS DE COCINA**

Registra los equipos de cocina propiedad de la empresa que se utiliza para el desarrollo de sus operaciones.

**Se debita:** Por la adquisición, por el valor de mejoras que representen un mayor valor de la maquinaria, por donaciones recibidas.

**Se acredita:** Por venta, Cuando se dan de baja por pérdida, robo, caso fortuito o fuerza mayor, por donaciones entregadas.

**Saldo:** Deudor.

#### **1.2.2 (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA EQUIPOS DE COCINA**

Representa el valor de disminución de la maquinaria y equipo por efecto del uso o por su obsolescencia.

**Se debita:** Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta, donación o pérdida, por ajustes realizados.

**Se acredita:** Por el valor de la depreciación acumulada, calculada por cualquiera de los métodos conocidos.

**Saldo:** Acreedor.

### **1.2.3 MUEBLES Y ENSERES**

Representa los muebles de propiedad de la empresa (mesas, vitrinas, sillas, entre otros), los mismos que están destinados a prestar servicios como elementos de trabajo.

**Se debita:** Por la adquisición, por el valor de las mejoras que representen un mayor valor de los muebles y enseres, por el valor estimado en donaciones recibidas.

**Se acredita:** Por venta, cuando se dan de baja por pérdida, robo, caso fortuito o fuerza mayor, por donaciones entregadas.

**Saldo:** Deudor

### **1.2.4 (-) DEPRECIACION ACUMULADA DE MUEBLES Y ENSERES**

Registra el valor de disminución de muebles y enseres por su uso u obsolescencia.

**Se debita:** Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta, donación o pérdida, por ajustes realizados.

**Se acredita:** Por el valor de la depreciación acumulada, calculada por cualquiera de los métodos conocidos.

**Saldo:** Acreedor

### **1.2.5 EQUIPO DE OFICINA**

Representa los equipos de oficina que se utilizan en el desarrollo normal de las actividades (calculadoras, máquina registradora, entre otros.) de propiedad de la empresa.

**Se debita:** Por la adquisición, por el valor de las mejoras que representen un mayor valor de los equipos de oficina, por el valor estimado en donaciones recibidas.

**Se acredita:** Por venta, cuando se dan de baja por pérdida, robo, caso fortuito o fuerza mayor, por donaciones entregadas.

**Saldo:** Deudor

### **1.2.6 (-) DEPRECIACION ACUMULADA DE EQUIPO DE OFICINA**

Registra el deterioro o desgaste de los equipos de oficina por su uso u obsolescencia.

**Se debita:** Por la depreciación acumulada en la venta, baja o pérdida, por los ajustes realizados.

**Se acredita:** Por el valor de la depreciación acumulada, calculada por cualquiera de los métodos conocidos.

**Saldo:** Acreedor

### **1.2.7 UTENSILIOS DE COCINA**

Registra los utensilios de cocina de propiedad de la empresa y utilizadas para el desarrollo de sus operaciones.

**Se debita:** Por la adquisición.

**Se acredita:** Por donaciones entregadas, por venta.

**Saldo:** Deudor

## **2. PASIVO**

Representa las deudas y obligaciones que tiene la empresa con terceras personas, que no sean partes de sus socios, accionistas o dueños.

### **2.1 PASIVO CORRIENTE**

Representa las deudas contraídas por la empresa y que se espera cancelar hasta dentro de un año.

#### **2.1.1 SUELDOS Y SALARIOS POR PAGAR**

Representa las obligaciones pendientes de pago al personal de la empresa por concepto de sueldos devengados mensualmente.

**Se debita:** Al momento que se realiza el pago de las obligaciones

**Se acredita:** Por sueldos devengados y que se encuentran pendientes de pago.

**Saldo:** Acreedor

#### **2.1.2 IESS POR PAGAR**

Registra los valores que la empresa tiene que cancelar al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social como: aportes patronales, aportes personales, fondos de reserva entre otros.

**Se debita:** Por los valores pagados.

**Se acredita:** Por los valores retenidos a los trabajadores.

**Saldo:** Acreedor

#### **2.1.3 PROVISIONES SOCIALES POR PAGAR**

Registra el valor adeudado a los empleados por concepto de décimo tercer sueldo, décimo cuarto sueldo, vacaciones, entre otros

**Se debita:** Por el valor de las provisiones pagadas a los empleados.

**Se acredita:** Por el valor de las provisiones mensuales canceladas en el rol de pagos.

**Saldo:** Acreedor

#### **2.1.4 CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES**

Constituye las obligaciones contraídas por la empresa por concepto de adquisición de materiales con los diferentes proveedores.

**Se debita:** Por devoluciones de las mercaderías adquiridas a crédito, por los pagos parciales o totales realizados a los proveedores.

**Se acredita:** Por las obligaciones contraídas con los proveedores en la adquisición de materiales.

**Saldo:** Acreedor

### **3 PATRIMONIO**

Está constituido por el capital aportado por el dueño de la empresa, más los resultados del ejercicio económico.

#### **3.1 CAPITAL**

##### **3.1.1 APORTE DE CAPITAL**

Se refiere a los valores que son propiedad de la empresa.

**Se debita:** Por la liquidación definitiva de la empresa.

**Se acredita:** Al momento de constituir la empresa, aumento de capital o revalorización de aportes iniciales.

**Saldo:** Acreedor

## **3.2 RESULTADOS**

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

### **3.2.1 UTILIDAD DEL PRESENTE EJERCICIO**

Registra la utilidad obtenida por la empresa en el periodo económico.

**Se debita:** Por la distribución de utilidades, por obligaciones patronales y fiscales.

**Se acredita:** Por el valor de la utilidad obtenida en el ejercicio económico

**Saldo:** Acreedor

### **3.2.2 PERDIDA DEL PRESENTE EJERCICIO**

Registra el resultado en contra o pérdida de la empresa en el ejercicio económico.

**Se debita:** Por el valor de la pérdida obtenida en el ejercicio económico.

**Se acredita:** Por la amortización de las pérdidas obtenidas.

**Saldo:** Acreedor

## **4. INGRESOS**

Representan beneficios que percibe la empresa en el desarrollo de sus actividades, en un determinado ejercicio económico.

### **4.1 INGRESOS OPERACIONALES**

Son los valores recibidos y/o causados como resultado de las operaciones propias de la empresa.

#### **4.1.1 VENTAS**

Se registra todas las ventas que la empresa realiza.

**Se debita:** Por el valor de las ventas y devoluciones en ventas, por el valor de las ventas netas en los asientos de regulación.

**Se acredita:** por las ventas realizadas  
Por las ventas al contado o a crédito.

**Saldo:** Acreedor

#### **4.1.2 UTILIDAD BRUTA EN VENTAS**

En esta cuenta se registra el valor de la utilidad bruta en ventas obtenidas durante el ejercicio.

**Se debita:** Por el cierre de libros o cierre de las cuentas de ingreso

**Se acredita:** Por el valor de la utilidad bruta en ventas obtenida en el periodo.

**Saldo:** Acreedor

### **5. COSTOS Y GASTOS**

#### **5.1 COSTOS DE FABRICACIÓN**

Es el valor monetario que se invierte en materiales, mano de obra y demás insumos requeridos para la fabricación de los productos.

##### **5.1.1 COSTO DIRECTO**

###### **5.1.1.1 MATERIA PRIMA DIRECTA**

Se refiere a los materiales que forman parte de la transformación del producto.



**Se debita:** Por compras

**Se acredita:** Por envío a proceso según orden de requisición

**Saldo:** Deudor

#### **5.1.1.2 MANO DE OBRA DIRECTA**

Registra los valores pagados a los obreros por el esfuerzo físico y mental en la fabricación de un producto.

**Se debita:** Al momento de realizar los pagos a los obreros.

**Se acredita:** Al determinar el costo de la mano de obra directa y trabajo indirecto de las diferentes órdenes de producción.

**Saldo:** Deudor

#### **5.1.2 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

##### **5.1.2.1 COSTOS GENERALES DE FABRICACION REALES**

Constituye todos los costos reales que se presenta en el proceso de producción.

**Se debita:** Por la acumulación de costos generales de fabricación.

**Se acredita** Por el cierre de cuentas de transferencia del costo de producción.

**Saldo:** Deudor

##### **5.1.2.1.1 ARRIENDO LOCAL**

Registra el valor pagado por el arrendamiento del local donde funciona la fábrica.

**Se debita:** Por el valor pagado por el arriendo.

**Se acredita:** Al cierre del ejercicio.

**Saldo:** Deudor

#### **5.1.2.1.2 MATERIA PRIMA INDIRECTA**

Son aquellos que se utilizan para beneficiar al conjunto de unidades pero no se puede medir en función a una sola unidad.

**Se debita:** Por la acumulación de materia prima indirecta

**Se acredita:** Por la transferencia del costo total de producción y por el cierre de las cuentas.

**Saldo:** Deudor

#### **5.1.2.1.3 MANO DE OBRA INDIRECTA**

Es todo recurso humano cuyo objetivo es contribuir a la complementación en la elaboración de un producto.

**Se debita:** Por la acumulación de mano de obra indirecta.

**Se acredita:** Por la transferencia del costo total de producción y por el cierre de las cuentas.

**Saldo:** Deudor

#### **5.1.2.1.4 AGUA POTABLE**

Registra el pago del consumo de agua para la producción.

**Se debita:** Por el pago del servicio

**Se acredita:** Al cierre del ejercicio.

**Saldo:** Deudor

#### **5.1.2.1.5 ENERGIA ELECTRICA**

Registra el pago por consumo de energía eléctrica para la producción.

**Se debita:** Por el pago del servicio

**Se acredita:** Al cierre del ejercicio.

**Saldo:** Deudor

#### **5.1.2.2 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADOS**

Esta cuenta registra los valores de los costos generales de fabricación aplicados a cada orden de producción.

**Se debita:** En el momento de registrar la variación entre los costos reales y aplicados.

**Se acredita:** En el momento de la distribución de estos costos a cada orden de producción.

**Saldo:** Deudor

#### **5.1.2.3 COSTO DEL PRODUCTO VENDIDO**

Registra el valor de los productos fabricados y que han sido vendidos durante el periodo económico.

**Se debita:** Al momento de la venta

**Se acredita:** Se acredita en el momento del cierre de la variación

**Saldo:** Deudor

#### **5.1.2.4 VARIACION DEL COSTO**

Es la diferencia entre los costos indirectos de fabricación aplicados y el costo de productos vendidos.

**Se debita:** Por ajustes del ejercicio

**Se acredita:** Por ajustes del ejercicio

**.Saldo:** Deudor

## **5.2 GASTOS**

Son aquellas utilizaciones necesarias de bienes y servicios que la empresa debe efectuar para cumplir las actividades de la misma.

### **5.2.1 GASTOS DE ADMINISTRACION**

Son los gastos ocasionados por la empresa y que están vinculados directamente con la gestión administrativa.

#### **5.2.1.1 SUELDOS Y SALARIOS**

Son los valores que se pagan por concepto de sueldos del personal de la empresa.

**Se debita:** Por el valor pagado según rol de pagos por concepto de sueldos del personal de la empresa.

**Se acredita:** Por ajustes realizados, al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.

**Saldo:** Deudor

#### **5.2.1.2 APORTE PATRONAL**

Registra el valor generado por concepto de aporte patronal al IESS.

**Se debita:** Por el valor cancelado.

**Se acredita:** Al final del ejercicio por el cierre de las cuentas de gastos.

**Saldo:** Deudor

#### **5.2.1.3 PROVISIONES SOCIALES**

Registra los gastos ocasionados por concepto de: décimo tercer y decimo, cuarto sueldo, fondos de reserva y vacaciones a los empleados.

**Se debita:** Por los valores cancelados.

**Se acredita:** Al finalizar el ejercicio económico por cierre de las cuentas de gastos.

**Saldo:** Deudor

**Se debita:** Por la compra de bienes gravados con este impuesto.

**Se acredita:** Por devoluciones de bienes o servicios,

**Saldo:** Deudor

### **5.3 GASTOS FINANCIEROS**

Son los gastos originados en la obtención y uso de capital de terceros, así como el pago por servicios bancarios.

#### **5.3.1 GASTOS FINANCIEROS**

Registra los valores que las entidades financieras cobran a los clientes por estados de cuenta, chequeras, entre otros.

**Se debita:** Por las notas de débito emitidas por las entidades financieras.

**Se acredita:** Al final del ejercicio económico por cierre de la cuenta gastos

**Saldo:** Deudor

##### **5.3.1.1 INTERESES PAGADOS**

Registra los valores causados por concepto de intereses pagados por la empresa por créditos solicitados.

**Se debita:** Por el valor pagado o causado por concepto de intereses.

**Se acredita:** Por ajustes realizados, al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto,

**Saldo:** Deudor

### **5.3.1.2 COMISIONES BANCARIAS**

Registra los valores que las instituciones financieras cobran a los clientes por comisiones bancarias.

**Se debita:** Por las notas de débito bancarias emitidas por concepto de: seguros de desgravamen en los préstamos, mantenimiento de cuentas, entre otras.

**Se acredita:** Por ajustes realizados, al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos.

**Saldo:** Deudor.

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO "**

**INVENTARIO INICIAL**

**AL 1 DE MARZO DEL 2015**

**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

<b>CODIGO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>REF.</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. PARCIAL</b>	<b>V. TOTAL</b>
<b>1</b>		<b>ACTIVOS</b>				
<b>1.1</b>		<b>ACTIVO CORRIENTE</b>				<b>2.264,65</b>
<b>1.1.1</b>		<b>CAJA</b>				<b>654,10</b>
	15	Billetes		20,00	300,00	
	18	Billetes		10,00	180,00	
	32	Billetes		5,00	160,00	
	8	Billetes		1,00	8,00	
	6	Monedas		0,50	3,00	
	4	Monedas		0,25	1,00	
	20	Monedas		0,10	2,00	
	10	Monedas		0,01	0,10	
<b>1.1.2</b>		<b>BANCOS</b>				<b>500,00</b>
		Banco Pichincha No Cta:3376879800		500,00		
<b>1.1.3</b>		<b>INVENTARIO MATERIA PRIMA</b>				<b>1.098,55</b>
		<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>617,75</b>
	20	Pollo vacío	Kilos	2,75	55,00	
	10	Carne de cerdo	Kilos	4,85	48,50	
	8	Camarón	Kilos	7,00	56,00	
	5	Carne de res	Kilos	4,85	24,25	
	300	Papa única grande	libras	0,18	54,00	
	1000	Arroz blanco mil uno	libras	0,38	380,00	
		<b>MATERIA PRIMA INDIRECTA</b>				<b>480,80</b>
	20	Cebolla Roja	libras	0,40	8,00	
	70	Pimienta verde	unidades	0,15	10,50	
	10	Lechuga	unidades	0,40	4,00	
	20	Tomate riñón	libras	0,40	8,00	
	3000	Salsa de tomate sachet	unidades	0,02	60,00	
	20	Ajo	libras	1,50	30,00	
	4000	Sal cris-sal	gramos	0,00	2,80	
	72	Aceite palma de oro	litros	2,10	151,20	
	4000	Pimienta	gramos	0,00	13,20	
	4000	Comino molido	gramos	0,00	13,20	
	4000	Ají-no-moto	gramos	0,00	13,20	
	30	Apanadura	libras	1,00	30,00	
	24	salsa china 260 gramos	botellas	0,90	21,60	
	3.000	Mayonesa juafina sachet	unidades	0,02	60,00	
	60	Servilleta familia económica 60 *75	paquetes	0,26	15,60	
	360	Huevos	unidades	0,10	36,00	
	70	Limón sutil	unidades	0,05	3,50	
<b>1.1.6</b>		<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>				<b>12,00</b>
	1	Calculadora CASIO fx-82MS		12,00		
		<b>Suman y Pasan:</b>				<b>2.264,65</b>

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO "**  
**INVENTARIO INICIAL**  
**AL 1 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

CODIGO	CANTIDAD	DETALLE	REF.	V. UNITARIO	V. PARCIAL	V. TOTAL
		<b>Vienen:</b>				<b>2.264,65</b>
<b>1.2</b>		<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>				<b>9.878,00</b>
<b>1.2.1</b>		<b>EQUIPOS DE COCINA</b>				<b>7.580,00</b>
	2	Hornos microondas Marca LG.		150,00	300,00	
	1	Mesón de trabajo de Mármol		300,00	300,00	
	2	Congeladores color blanco marca ecasa		1.500,00	3.000,00	
	1	Refrigeradora blanca marca ecasa		600,00	600,00	
	2	Cocinas industriales 3 quemadores		150,00	300,00	
	2	Licuada Oster vaso de vidrio		80,00	160,00	
	1	Freidoras de papas 2 quemadores		220,00	220,00	
	1	Horno asador de pollos		1.800,00	1.800,00	
	1	Frigorífico puerta de vidrio para gaseosas		900,00	900,00	
<b>1.2.3</b>		<b>UTENSILIOS DE COCINA</b>				<b>795,00</b>
	2	Cuchillos de acero inoxidable Steel		7,00	14,00	
	1	Olla de presión 6litros Umco		48,00	48,00	
	3	Ollas de acero inoxidable 2 asas No 90		80,00	240,00	
	50	platos de porcelana hondos		1,20	60,00	
	4	Cilindros de gas		55,00	220,00	
	50	Platos de porcelana tendidos		1,20	60,00	
	60	Cucharas de metal soperas		0,80	48,00	
	60	Tenedores de acero		0,80	48,00	
	60	Cubiertos de Acero		0,80	48,00	
	1	Cucharon para servir sopa		4,50	4,50	
	1	Cucharon para servir arroz		4,50	4,50	
<b>1.2.5</b>		<b>MUEBLES Y ENSERES</b>				<b>1.153,00</b>
	11	Mesas de madera 4 personas		45,00	495,00	
	1	Mesas de madera 6 personas		70,00	70,00	
	24	Bancas de madera 2 personas		22,00	528,00	
	2	Bancas de madera 3 personas		30,00	60,00	
<b>1.2.7</b>		<b>EQUIPO DE OFICINA</b>				<b>350,00</b>
	1	Teléfono inalámbrico Panasonic		50,00		
	1	Televisor 24" Samsung		300,00		
		<b>TOTAL ACTIVOS:</b>				<b>12.142,65</b>
<b>2</b>		<b>PASIVOS</b>				
<b>2.1</b>		<b>PASIVO CORRIENTE</b>				<b>388,46</b>
<b>2.1.4</b>		<b>CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES</b>				<b>388,46</b>
		Distribuidora Gatazo		388,46		
		<b>TOTAL PASIVOS</b>				<b>388,46</b>
<b>3</b>		<b>PATRIMONIO</b>				
<b>3.1</b>		<b>CAPITAL</b>				<b>11.754,19</b>
<b>3.1.1</b>		CAPITAL SOCIAL		11.754,19		
		<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>				<b>12.142,65</b>

Quito, 01 de marzo del 2015

GERENTE

CONTADORA



**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**ESTADO DE SITUACION INICIAL**  
**AL 1 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

<b>1</b>	<b>ACTIVOS</b>		
<b>1.1</b>	<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>		
<b>1.1.1</b>	CAJA	654,10	
<b>1.1.2</b>	BANCOS	500,00	
<b>1.1.3</b>	INVENTARIO MATERIA PRIMA	1.098,55	
<b>1.1.6</b>	SUMINISTROS DE OFICINA	12,00	
	<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>2.264,65</b>
<b>1.2</b>	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>		
<b>1.2.1</b>	EQUIPOS DE COCINA	7.580,00	
<b>1.2.3</b>	MUEBLES Y ENSERES	1.153,00	
<b>1.2.5</b>	EQUIPO DE OFICINA	350,00	
<b>1.2.7</b>	UTENSILIOS DE COCINA	795,00	
	<b>TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE</b>		<b>9.878,00</b>
	<b>TOTAL ACTIVOS</b>		<b>12.142,65</b>
<b>2</b>	<b>PASIVOS</b>		
<b>2.1</b>	<b>PASIVOS CORRIENTES</b>		
<b>2.1.4</b>	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES	388,46	
	<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>		<b>388,46</b>
	<b>TOTAL PASIVOS</b>		<b>388,46</b>
<b>3</b>	<b>PATRIMONIO</b>		
<b>3.1</b>	<b>CAPITAL</b>		
<b>3.1.1</b>	APORTE DE CAPITAL	11.754,19	
	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>		<b>11.754,19</b>
	<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>		<b>12.142,65</b>

Quito, 01 de marzo del 2015

**GERENTE**

**CONTADORA**

## **MEMORANDUN DE OPERACIONES DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**

En la ciudad de Quito, al 1 de marzo del año 2015 el Restaurant "Asadero Don Hugo" inicia sus operaciones.

### **Marzo 1**

- ✓ Se procede a registrar el Estado de Situación Inicial.

### **Marzo 2**

- ✓ Se cancela arriendo de local por \$ 300.00 al Señor Luis Tacuri por mes de marzo.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:
  - Orden de producción N° 1: 56 pollos horneados con arroz y papas.
  - Orden de producción N° 2: 10 arroz con carne apanada y ensalada.
  - Orden de producción N° 3: 12 chaulafan
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 1, 2 y 3.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 1, 2 y 3; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°1.

### **Marzo 3**

- ✓ Se compra a DISTRIBUIDORA GATAZO, Según Factura # 000017863, 41.60 kilos de pollo vacío extra grande a \$ 2.75 c/u, se cancela a crédito
  
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:
  - Orden de producción N° 4: 64 pollos horneados con arroz y papas.
  - Orden de producción N° 5: 6 arroz con carne apanada y ensalada.
  - Orden de producción N° 6: 14 chaulafan.
  
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 4, 5 y 6.
  
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 4, 5 y 6; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
  
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°2.

### **Marzo 4**

- ✓ Se cancela a DISTRIBUIDORA GATAZO \$ 388,46 por compra de materia prima, según factura N°000017838.
  
- ✓ Se compra sin factura 12 kilos de carne de res a \$ 4.85 c/u, se cancela de contado.
  
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:
  - Orden de producción N° 7: 72 pollos horneados con arroz y papas.

Orden de producción N° 8: 10 arroz con carne apanada y ensalada.

Orden de producción N° 9: 15 chaulafan.

- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 7, 8 y 9.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 7, 8 y 9; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°3.

### **Marzo 5**

- ✓ Se compra a DISTRIBUIDORA GATAZO, Según Factura # 000017872, 75.70 kilos de pollo vacío a \$ 2.75 c/u, se cancela a crédito.
- ✓ Se compra sin factura en el mercado de San Roque:  
10 kilos de camarón a \$ 7.00 c/u  
5 kilos de carne de cerdo a \$ 4.85 c/u, se cancela de contado.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 10: 56 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 11: 12 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 12: 10 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 10, 11 y 12.

- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 10, 11 y 12; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°4.

### **Marzo 6**

- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:
  - Orden de producción N° 13: 64 pollos horneados con arroz y papas.
  - Orden de producción N° 14: 10 arroz con carne apanada y ensalada
  - Orden de producción N° 15: 12 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 13, 14 y 15.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 13, 14 y 15; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas del producto terminado según auxiliar de ventas N°5.

### **Marzo 7**

- ✓ Se solicita la preparación de los siguientes pedidos:
  - Orden de producción N° 16: 72 pollos horneados con arroz y papas.
  - Orden de producción N° 17: 12 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 16 y 17.

- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 16 y 17; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°6.

### **Marzo 8**

- ✓ Se compra sin factura en el mercado de San Roque:  
8 kilos de camarón a \$ 7.00 c/u,  
12 kilos de carne de cerdo a \$ 4.85 c/u,  
18 kilos de carne de res a \$ 4.85 c/u, se cancela de contado.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 18: 56 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 19: 13 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 20: 15 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 18, 19 y 20.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 18, 19 y 20; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°7.

### **Marzo 9**

- ✓ Se compra a DISTRIBUIDORA GATAZO, Según Factura # 000017884 149 kilos de pollo vacío a \$ 2.75 c/u, se cancela a crédito.
  
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 21: 96 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 22: 12 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 23: 12 chaulafan.
  
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 21, 22 y 23.
  
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 21, 22 y 23; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
  
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°8.

### **Marzo 10**

- ✓ Se compra sin factura en el mercado mayorista de Quito:  
15 libras de cebolla roja a \$ 0.40 c/u  
10 libras de tomate riñón a \$ 0.40 c/u,  
120 pimientos verdes a \$ 0.15 c/u,  
12 lechugas a \$ 0.40 c/u,  
12 libras de ajo a \$ 1.50 c/u,  
50 limones sutiles a \$ 0.05 c/u, se cancela de contado.

- ✓ Se cancela a DISTRIBUIDORA GATAZO, por compra de materia prima, según factura N° 000017863, \$ 114,40
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:
  - Orden de producción N° 24: 104 pollos horneados con arroz y papas.
  - Orden de producción N° 25: 10 arroz con carne apanada y ensalada.
  - Orden de producción N° 26: 12 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 24, 25 y 26.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 24, 25 y 26; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°9.

### **Marzo 11**

- ✓ Se cancela a DISTRIBUIDORA GATAZO, por compra de materia prima, según factura N° 000017872, \$ 208,18.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:
  - Orden de producción N° 27: 96 pollos horneados con arroz y papas.
  - Orden de producción N° 28: 13 arroz con carne apanada y ensalada.
  - Orden de producción N° 29: 12 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 27, 28, y 29.



- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 24, 25 y 26; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°10.

### **Marzo 12**

- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 30: 88 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 31: 13 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 32: 12 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 30, 31 y 32.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 30, 31 y 32; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°11.

### **Marzo 13**

- ✓ Se compra a DISTRIBUIDORA GATAZO, Según Factura # 000017901, 61.90 kilos de pollo vacío a \$ 2.75 c/u, se cancela a crédito.

- ✓ Se compra sin factura 200 libras de papa única grande a \$ 0.18 c/u, se cancela de contado.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 33: 96 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 34: 12 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 35: 12 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 33, 34 y 35.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 33, 34 y 35; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°12

### **Marzo 16**

- ✓ Se cancela a DISTRIBUIDORA GATAZO, por compra de materia prima, según factura N° 000017884 \$ 409,75.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 36: 104 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 37: 6 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 38: 10 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 36, 37 y 38.

- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 36, 37 y 38; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°13.

### **Marzo 17**

- ✓ Se compra sin factura 10 kilos de camarón a \$ 7.00 c/u,  
8 kilos de carne de cerdo a\$ 4.85 c/u,  
12 kilos de carne de res a \$ 4.85 c/u, se cancela de contado.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 39: 96 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 40: 12 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 41: 14 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 39, 40 y 41.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 39, 40 y 41; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°14.

### **Marzo 18**

- ✓ Se compra a DISTRIBUIDORA GATAZO, Según Factura # 000017918, 165.20 kilos de pollo vacío a \$ 2.75 c/u, se cancela a crédito.
  
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 42: 88 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 43: 14 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 44: 10 chaulafan.
  
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 42, 43 y 44.
  
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 42, 43 y 44; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
  
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°15.

### **Marzo 19**

- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 45: 80 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 46: 12 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 47: 15 chaulafan.
  
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 45, 46 y 47.

- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 45, 46 y 47; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°16.

### **Marzo 20**

- ✓ Se cancela a DISTRIBUIDORA GATAZO, por compra de materia prima, según factura N° 000017901 \$170,23.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 48: 96 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 49: 10 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 50: 11 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 48, 49 y 50
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 48, 49 y 50; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°17.

### **Marzo 21**

- ✓ Se compra sin factura en el Mercado de San Roque:  
6 kilos de camarón a \$ 7.00 c/u,  
8 kilos de carne de cerdo a\$ 4.85 c/u,

12 kilos de carne de res a \$ 4.85 c/u, se cancela de contado.

- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 51: 96 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 52: 15 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 53: 14 chaulafan.
  
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 51, 52 y 53.
  
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 51, 52 y 53; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
  
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°18.

## **Marzo 22**

- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 54: 80 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 55: 10 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 56: 12 chaulafan.
  
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 54, 55 y 56.

- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 54, 55 y 56; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°19.

### **Marzo 23**

- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 57: 88 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 58: 12 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 59: 12 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 57, 58 y 59.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 57, 58 y 59; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°20

### **Marzo 24**

- ✓ Se compra sin factura en el mercado mayorista de Quito:  
15 libras de cebolla roja a \$ 0.40 c/u,  
10 libras de tomate riñón a \$ 0.40 c/u,  
120 pimientos verdes a \$ 0.15 c/u,  
12 lechugas a \$ 0.40 c/u,  
12 libras de ajo a \$ 1.50 c/u,

50 limones sutiles a \$ 0.05 c/u, se cancela de contado.

- ✓ Se compra a DISTRIBUIDORA GATAZO, Según Factura # 000017934, 99.40 kilos de pollo vacío a \$ 2.75 c/u, se cancela a crédito.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 60: 112 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 61: 10 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 62: 10 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 60, 61 y 62.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 60, 61 y 62; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas de productos terminados según auxiliar de ventas N°21.

### **Marzo 25**

- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 63: 104 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 64: 8 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 65: 15 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 63, 64 y 65.



- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 63, 64 y 65; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°22

### **Marzo 26**

- ✓ Se compra sin factura en el Mercado de San Roque de Quito:
  - 7 kilos de camarón a \$ 7.00 c/u,
  - 8 kilos de carne de cerdo a\$ 4.85 c/u,
  - 12 kilos de carne de res a \$ 4.85 c/u, se cancela de contado.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:
  - Orden de producción N° 66: 104 pollos horneados con arroz y papas.
  - Orden de producción N° 67: 12 arroz con carne apanada y ensalada.
  - Orden de producción N° 68: 12 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 66, 67 y 68.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 66, 67 y 68; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°23.

### **Marzo 27**

- ✓ Se cancela a DISTRIBUIDORA GATAZO, por compra de materia prima, según factura N° 000017918 \$ 454,30.

- ✓ Se compra a DISTRIBUIDORA GATAZO, Según Factura # 000017949, 97.80 kilos de pollo vacío a \$ 2.75 c/u, se cancela a crédito.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 69: 104 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 70: 10 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 71: 13 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 69, 70 y 71.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 69, 70 y 71; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°24.

### **Marzo 28**

- ✓ Se compra sin factura en el Mercado Mayorista de Quito:  
200 libras de papa única grande a \$ 0.18 c/u, se cancela de contado.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 72: 112 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 73: 15 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 74: 15 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 72, 73 y 74.

- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 72, 73 y 74; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°25.

### **Marzo 29**

- ✓ Se cancela servicios básicos:  
Energía eléctrica \$ 62,52 según factura N° 001-006-002019784.  
Agua potable \$ 59.40
- ✓ Se compra sin factura  
6 kilos de camarón a \$ 7.00 c/u,  
8 kilos de carne de cerdo a \$ 4.85 c/u,  
10 kilos de carne de res a \$ 4.85 c/u, se cancela de contado.
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 75: 104 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 76: 10 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 77: 12 chaulafan.
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 75, 76 y 77.
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 75, 76 y 77; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°26.

### **Marzo 30**

- ✓ Se compra a DISTRIBUIDORA GATAZO, Según Factura # 000017956, 89 kilos de pollo vacío a \$ 2.75 c/u, se cancela a crédito.
  
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 78: 112 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 79: 12 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 80: 14 chaulafan.
  
- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 78, 79 y 80.
  
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 78, 79 y 80; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
  
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°27.

### **Marzo 31**

- ✓ Se cancela a Distribuidora Gatazo, según factura N° 000017934 \$ 273.35
  
- ✓ Se solicita la elaboración de los siguientes platos:  
Orden de producción N° 81: 104 pollos horneados con arroz y papas.  
Orden de producción N° 82: 12 arroz con carne apanada y ensalada.  
Orden de producción N° 83: 10 chaulafan.

- ✓ Se solicitan los materiales para iniciar la producción, según orden de Requisición N° 81, 82 y 83.
  
- ✓ Se concluyen las Órdenes de producción N° 81, 82 y 83; se liquida las hojas de costos, se determina la mano de obra y se aplica la tasa predeterminada.
  
- ✓ Se registra las ventas según auxiliar de ventas N°28.
- ✓ Se compra 4 tanques de gas a \$ 3.00 c/u.
- ✓ Se determina sueldos al personal de la empresa por el mes de marzo.

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION**  
**MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD**

<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. total</b>
38,38 libras de cebolla roja	0,400	15,35
225 unidades de pimienta verde	0,150	33,75
27 lechugas	0,400	10,80
21 libras de tomate riñón	0,400	8,40
2504 sachet salsa de tomate	0,020	50,08
37,5 libras de ajo	1,500	15,00
3776 gramos sal-cris -sal	0,0007	2,64
51,5 litros aceite palma de oro	2,100	108,15
3152 gramos de pimienta	0,0030	9,46
3152 gramos de comino molido	0,0030	9,46
2940 gramos de ají-no-moto	0,0030	8,82
26,5 libras de apanadura	1,000	26,50
12,5 botellas salsa china	0,900	11,25
2504 sachet mayonesa	0,020	50,08
289 unidades de huevos	0,100	28,90
30 paquetes de servilletas 60*75	0,260	7,80
148 limones sutil	0,050	7,40
<b>TOTAL MATERIALES INDIRECTOS</b>		<b>403,84</b>
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. total</b>
Beneficios Sociales		<b>234,00</b>
<b>TOTAL MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>234,00</b>
<b>OTROS CIF</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>V. total</b>
Energía Eléctrica	62,52	
Agua Potable	59,40	
Arriendo local	300,00	
Deprec. Utensilios de Cocina	63,17	
<b>TOTAL OTROS CIF</b>		<b>485,09</b>
<b>TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>		<b>1122,92</b>

**CALCULO TASA PREDETERMINADA**

TP= PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS  
N° de Unidades Producidas

$$TP = \frac{1122,92}{3154}$$

$$TP = 0,35603$$

## ORDENES DE PRODUCCIÓN

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE PRODUCCION No 1</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 02/03/2015
<b>Cantidad:</b> 56	<b>Fecha de terminación:</b> 02/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE PRODUCCION No 2</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 02/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 02/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE PRODUCCION No 3</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 02/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 02/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 4</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 03/03/2015
<b>Cantidad:</b> 64	<b>Fecha de terminación:</b> 03/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 5</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 03/03/2015
<b>Cantidad:</b> 6	<b>Fecha de terminación:</b> 03/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 6</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 03/03/2015
<b>Cantidad:</b> 14	<b>Fecha de terminación:</b> 03/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse	
Jefe de producción:	Firma:



<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 7</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 04/03/2015
<b>Cantidad:</b> 72	<b>Fecha de terminación:</b> 04/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porcion 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 8</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 04/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 04/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de produccion:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 9</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 04/03/2015
<b>Cantidad:</b> 15	<b>Fecha de terminación:</b> 04/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 10</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 05/03/2015
<b>Cantidad:</b> 56	<b>Fecha de terminación:</b> 05/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porcion 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 11</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 05/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 05/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 12</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 05/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 05/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 13</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 06/03/2015
<b>Cantidad:</b> 64	<b>Fecha de terminación:</b> 06/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 14</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 06/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 06/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 15</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 06/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 06/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 16</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 07/03/2015
<b>Cantidad:</b> 72	<b>Fecha de terminación:</b> 07/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 17</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 07/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 07/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 18</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 08/03/2015
<b>Cantidad:</b> 56	<b>Fecha de terminación:</b> 08/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 19</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 08/03/2015
<b>Cantidad:</b> 13	<b>Fecha de terminación:</b> 08/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 20</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 08/03/2015
<b>Cantidad:</b> 15	<b>Fecha de terminación:</b> 08/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 21</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 09/03/2015
<b>Cantidad:</b> 96	<b>Fecha de terminación:</b> 09/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 22</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 09/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 09/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 23</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 09/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 09/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 24</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 10/03/2015
<b>Cantidad:</b> 104	<b>Fecha de terminación:</b> 10/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porcion 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 25</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 10/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 10/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 26</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 10/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 10/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 27</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 11/03/2015
<b>Cantidad:</b> 96	<b>Fecha de terminación:</b> 11/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porcion 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 28</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 11/03/2015
<b>Cantidad:</b> 13	<b>Fecha de terminación:</b> 11/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 29</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 11/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 11/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 30</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 12/03/2015
<b>Cantidad:</b> 88	<b>Fecha de terminación:</b> 12/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:



<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 31</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 12/03/2015
<b>Cantidad:</b> 13	<b>Fecha de terminación:</b> 12/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 32</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 12/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 12/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 33</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 13/03/2015
<b>Cantidad:</b> 96	<b>Fecha de terminación:</b> 13/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 34</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 13/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 13/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 35</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 13/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 13/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 36</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 16/03/2015
<b>Cantidad:</b> 104	<b>Fecha de terminación:</b> 16/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porcion 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 37</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 16/03/2015
<b>Cantidad:</b> 6	<b>Fecha de terminación:</b> 16/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 38</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 16/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 16/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 39</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 17/03/2015
<b>Cantidad:</b> 96	<b>Fecha de terminación:</b> 17/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porcion 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 40</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 17/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 17/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 41</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 17/03/2015
<b>Cantidad:</b> 14	<b>Fecha de terminación:</b> 17/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 42</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 18/03/2015
<b>Cantidad:</b> 88	<b>Fecha de terminación:</b> 18/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porcion 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 43</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 18/03/2015
<b>Cantidad:</b> 14	<b>Fecha de terminación:</b> 18/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 44</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 18/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 18/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 45</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 19/03/2015
<b>Cantidad:</b> 80	<b>Fecha de terminación:</b> 19/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 46</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 19/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 19/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 47</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 19/03/2015
<b>Cantidad:</b> 15	<b>Fecha de terminación:</b> 19/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 48</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 20/03/2015
<b>Cantidad:</b> 96	<b>Fecha de terminación:</b> 20/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 49</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 20/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 20/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 50</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 20/03/2015
<b>Cantidad:</b> 11	<b>Fecha de terminación:</b> 20/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 51</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 21/03/2015
<b>Cantidad:</b> 96	<b>Fecha de terminación:</b> 21/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porcion 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 52</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 21/03/2015
<b>Cantidad:</b> 15	<b>Fecha de terminación:</b> 21/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 53</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 21/03/2015
<b>Cantidad:</b> 14	<b>Fecha de terminación:</b> 21/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 54</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 22/03/2015
<b>Cantidad:</b> 80	<b>Fecha de terminación:</b> 22/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:



<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 55</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliete:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 22/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 22/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 56</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliete:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 22/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 22/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 57</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliete:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 23/03/2015
<b>Cantidad:</b> 88	<b>Fecha de terminación:</b> 23/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porcion 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 58</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 23/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 23/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 59</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 23/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 23/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 60</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 24/03/2015
<b>Cantidad:</b> 112	<b>Fecha de terminación:</b> 24/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porcion 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 61</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 24/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 24/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 62</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 24/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 24/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 63</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 25/03/2015
<b>Cantidad:</b> 104	<b>Fecha de terminación:</b> 25/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 64</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 25/03/2015
<b>Cantidad:</b> 8	<b>Fecha de terminación:</b> 25/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 65</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 25/03/2015
<b>Cantidad:</b> 15	<b>Fecha de terminación:</b> 25/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 66</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 26/03/2015
<b>Cantidad:</b> 104	<b>Fecha de terminación:</b> 26/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 67</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 26/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 26/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 68</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 26/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 26/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 69</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 27/03/2015
<b>Cantidad:</b> 104	<b>Fecha de terminación:</b> 27/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 70</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 27/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 27/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 71</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 27/03/2015
<b>Cantidad:</b> 13	<b>Fecha de terminación:</b> 27/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 72</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 28/03/2015
<b>Cantidad:</b> 112	<b>Fecha de terminación:</b> 28/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 73</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 28/03/2015
<b>Cantidad:</b> 15	<b>Fecha de terminación:</b> 28/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 74</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 28/03/2015
<b>Cantidad:</b> 15	<b>Fecha de terminación:</b> 28/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 75</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 29/03/2015
<b>Cantidad:</b> 104	<b>Fecha de terminación:</b> 29/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 76</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 29/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 29/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 77</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 29/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 29/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 78</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 30/03/2015
<b>Cantidad:</b> 112	<b>Fecha de terminación:</b> 30/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:



<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 79</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 30/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 30/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 80</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 30/03/2015
<b>Cantidad:</b> 14	<b>Fecha de terminación:</b> 30/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 81</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Pollo horneado	<b>Fecha de inicio:</b> 31/03/2015
<b>Cantidad:</b> 104	<b>Fecha de terminación:</b> 31/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> pollo horneado con arroz y papas fritas, tamaño por porción 1/8 para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 82</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Carne Apanada	<b>Fecha de inicio:</b> 31/03/2015
<b>Cantidad:</b> 12	<b>Fecha de terminación:</b> 31/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> carne de res apanada con arroz y ensalada para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>	
<b>ORDEN DE PRODUCCION No 83</b>	
<b>Departamento:</b> Producción	<b>Cliente:</b> Consumidor final
<b>Producto:</b> Chaulafan	<b>Fecha de inicio:</b> 31/03/2015
<b>Cantidad:</b> 10	<b>Fecha de terminación:</b> 31/03/2015
<b>Especificaciones del producto:</b> Chaulafan para servirse.	
Jefe de producción:	Firma:

## ORDENES DE REQUISICIÓN

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 1</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 1</b>			<b>Producto: 56 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 02/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	17,50000	pollo vacío	2,7500	48,1250
libras	14,00000	arroz blanco	0,3800	5,3200
libras	11,00000	papa única	0,1800	1,9800
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>55,4250</b>
libras	0,50000	ajo	1,5000	0,7500
gramos	56,00000	ajino moto	0,0030	0,1680
litros	1,00000	aceite palma de oro	2,1000	2,1000
gramos	56,00000	sal	0,0007	0,0392
gramos	56,00000	comino molido	0,0030	0,1680
gramos	56,00000	pimienta	0,0030	0,1680
unidades	56,00000	salsa de tomate	0,0200	1,1200
unidades	56,00000	mayonesa	0,0200	1,1200
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,6332</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>61,0582</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por</b> Producción				
<b>Aprobado por:</b> Gerente				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 2</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 2</b>			<b>Producto: 10 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 02/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	2,50	carne de res	4,8500	12,1250
libras	2,50	arroz blanco	0,3800	0,9500
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>13,0750</b>
libras	0,50	tomate riñón	0,4000	0,2000
libras	0,50	cebolla roja	0,4000	0,2000
unidades	4,00	pimiento verde	0,1500	0,6000
unidades	1,00	lechuga	0,4000	0,4000
libras	0,25	ajo	1,5000	0,3750
litros	0,25	aceite palma de oro	2,1000	0,5250
gramos	30,00	sal	0,0007	0,0210
gramos	10,00	comino molido	0,0030	0,0300
gramos	10,00	pimienta	0,0030	0,0300
libras	1,00	apanadura	1,0000	1,0000
unidades	3,00	huevos	0,1000	0,3000
unidades	5,00	limones	0,0500	0,2500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,9310</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>17,01</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por</b> Producción				
<b>Aprobado por:</b> Gerente				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 3</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 3</b>			<b>Producto: 12 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 02/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,5700
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,90000	0,4500
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,06640</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,9664</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 4</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 4</b>			<b>Producto: 64 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 03/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	19,85	pollo vacío	2,75000	54,58750
libras	16	arroz blanco	0,38000	6,08000
libras	12	papa única	0,18000	2,16000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>62,82750</b>
libras	1/2	ajo	1,50000	0,75000
gramos	64	ajino moto	0,00300	0,19200
litros	3/4	aceite palma de oro	2,10000	1,57500
gramos	64	sal	0,00070	0,04480
gramos	64	comino molido	0,00300	0,19200
gramos	64	pimienta	0,00300	0,19200
unidades	64	salsa de tomate	0,02000	1,28000
unidades	64	mayonesa	0,02000	1,28000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,50580</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>68,33330</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 5</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 5</b>			<b>Producto: 6 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 03/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	1,50	carne de res	4,85000	7,2750
libras	1,5	arroz blanco	0,38	0,5700
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>7,8450</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,40000	0,2000
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	2	pimiento verde	0,15000	0,3000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	18	sal	0,00070	0,0126
gramos	6	comino molido	0,00300	0,0180
gramos	6	pimienta	0,00300	0,0180
libras	1/2	apanadura	0,00176	0,0009
unidades	2	huevos	0,10000	0,2000
unidades	3	limones	0,05000	0,1500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,3995</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>10,2445</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 6</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 6</b>			<b>Producto: 14 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 03/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	2,10	carne de cerdo	4,85000	10,1850
libras	3,5	arroz blanco	0,38000	1,3300
kilos	2,10	camarón	7,00000	14,7000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>26,2150</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
gramos	14	sal	0,00070	0,0098
gramos	14	pimienta	0,00300	0,0420
gramos	14	ajino moto	0,00300	0,0420
botellas	1/2	salsa china	0,90000	0,4500
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	14	comino molido	0,00300	0,0420
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
unidades	7	huevos	0,10000	0,70000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,1858</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>29,4008</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 7</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 7</b>			<b>Producto: 72 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 04/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	22,50	pollo vacío	2,75000	61,8750
libras	18	arroz blanco	0,38000	6,8400
libras	14	papa única	0,18000	2,5200
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>71,2350</b>
libras	1/2	ajo	1,50000	0,7500
gramos	72	ajino moto	0,00300	0,2160
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,1000
gramos	72	sal	0,00070	0,05040
gramos	72	comino	0,00300	0,21600
gramos	72	pimienta	0,00300	0,21600
unidades	72	salsa de tomate	0,02000	1,44000
unidades	72	mayonesa	0,02000	1,44000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>6,4284</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>77,6634</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 8</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 8</b>			<b>Producto: 10 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 04/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	2,50	carne de res	4,85000	12,1250
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,9500
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>13,0750</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,40000	0,2000
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	30	sal	0,00070	0,0210
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	3	huevos	0,10000	0,3000
unidades	5	limones	0,05000	0,2500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,9310</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>17,0060</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 9</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 9</b>			<b>Producto: 15 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 04/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	2,25	carne de cerdo	4,85000	10,91250
libras	3,5	arroz blanco	0,38000	1,33000
kilos	2,25	camarón	7,00000	15,75000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>27,9925</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,60000
gramos	15	sal	0,00070	0,01050
gramos	15	pimienta	0,00300	0,04500
gramos	15	ajino moto	0,00300	0,04500
botellas	1/2	salsa china	0,90000	0,45000
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,52500
gramos	15	comino molido	0,00300	0,04500
libras	1/4	ajo	1,50000	0,37500
unidades	8	huevos	0,10000	0,80000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,2955</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>31,28800</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 10</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 10</b>			<b>Producto: 56 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 05/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	17,50	pollo vacío	2,75000	48,1250
libras	14	arroz blanco	0,38000	5,3200
libras	11	papa única	0,18000	1,9800
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>55,4250</b>
libras	1/2	ajo	1,50000	0,7500
gramos	56	ajino moto	0,00300	0,1680
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,1000
gramos	56	sal	0,00070	0,0392
gramos	56	comino molido	0,00300	0,1680
gramos	56	pimienta	0,00300	0,1680
unidades	56	salsa de tomate	0,02000	1,1200
unidades	56	mayonesa	0,02000	1,1200
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,6332</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>61,0582</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 11</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 11</b>			<b>Producto: 12 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 05/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	3	carne de res	4,85000	14,5500
libras	3	arroz blanco	0,38000	1,14
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>15,6900</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,4000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,0500
gramos	36	Sal	0,00070	0,0252
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	5	huevos	0,10000	0,5000
unidades	6	limones	0,05000	0,3000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,1222</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>20,8122</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 12</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 12</b>			<b>Producto: 10 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 05/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	1,50	carne de cerdo	4,85000	7,2750
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
kilos	1,5	camarón	7,00000	10,5000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>18,7250</b>
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
gramos	10	sal	0,00070	0,0070
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
gramos	10	ajino moto	0,00300	0,0300
botellas	1/3	salsa china	0,90000	0,3000
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	5	huevos	0,10000	0,50000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,59700</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>21,3220</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				



<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 13</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 13</b>			<b>Producto: 64 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 06/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	19,85	pollo vacío	2,75000	54,5875
libras	16	arroz blanco	0,38	6,08
libras	12	papa única	0,18000	2,1600
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>62,8275</b>
libras	1/2	ajo	1,50000	0,7500
gramos	64	ajino moto	0,00300	0,1920
litros	3/4	aceite palma de oro	2,10000	1,5750
gramos	64	sal	0,00070	0,0448
gramos	64	comino molido	0,00300	0,1920
gramos	64	pimienta	0,00300	0,192
unidades	64	salsa de tomate	0,02000	1,28
unidades	64	mayonesa	0,02000	1,28
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,5058</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>68,3333</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 14</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 14</b>			<b>Producto: 10 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 06/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	2,50	carne de res	4,85000	12,1250
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>13,0750</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,40000	0,2000
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	30	sal	0,00070	0,0210
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	3	huevos	0,10000	0,3000
unidades	5	limones	0,05000	0,2500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,9310</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>17,0060</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 15</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 15</b>			<b>Producto: 12 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 06/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,6679</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 16</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 16</b>			<b>Producto: 72 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 07/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	22,50	pollo vacío	2,75000	61,8750
libras	18	arroz blanco	0,38000	6,8400
libras	14	papa única	0,18000	2,5200
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>71,2350</b>
libras	1/2	ajo	1,50000	0,7500
gramos	72	ajino moto	0,00300	0,2160
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,1000
gramos	72	sal	0,00070	0,05040
gramos	72	comino	0,00300	0,21600
gramos	72	pimienta	0,00300	0,21600
unidades	72	salsa de tomate	0,02000	1,44000
unidades	72	mayonesa	0,02000	1,44000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>6,42840</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>77,6634</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 17</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 17</b>			<b>Producto: 12 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 07/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>24,6679</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 18</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 18</b>			<b>Producto: 56 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 08/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	17,50	pollo vacío	2,75000	48,1250
libras	14	arroz blanco	0,38	5,32
libras	11	papa única	0,18000	1,9800
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>55,4250</b>
libras	1/2	ajo	1,50000	0,75
gramos	56	ajino moto	0,00300	0,1680
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,1000
gramos	56	sal	0,00070	0,0392
gramos	56	comino molido	0,00300	0,1680
gramos	56	pimienta	0,00300	0,1680
unidades	56	salsa de tomate	0,02000	1,1200
unidades	56	mayonesa	0,02000	1,1200
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,6332</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>61,0582</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 19</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 19</b>			<b>Producto: 13 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 08/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	3,25	carne de res	4,85000	15,76250
libras	3,25	arroz blanco	0,38000	1,23500
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>16,99750</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,40000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,60000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,40000
libras	1/4	Ajo	1,50000	0,37500
litros	1/2	Aceite palma de oro	2,10000	1,05000
gramos	39	Sal	0,00070	0,02730
gramos	13	Comino molido	0,00300	0,03900
gramos	13	Pimienta	0,00300	0,03900
libras	1	Apanadura	1,00000	1,00000
unidades	5	huevos	0,10000	0,500
unidades	6	limones	0,05000	0,300
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,130</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>22,1278</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 20</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 20</b>			<b>Producto: 15 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 08/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	2,25	carne de cerdo	4,8500	10,9125
libras	3,5	arroz blanco	0,3800	1,3300
kilos	2,25	camarón	7,0000	15,7500
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>27,9925</b>
libras	1	cebolla roja	0,4000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,1500	0,6000
gramos	15	sal	0,0007	0,0105
gramos	15	pimienta	0,0030	0,0450
gramos	15	ajino moto	0,0030	0,0450
botellas	1/2	salsa china	0,9000	0,4500
litros	1/4	aceite palma de oro	2,1000	0,5250
gramos	15	comino molido	0,0030	0,0450
libras	1/4	ajo	1,5000	0,3750
unidades	8	huevos	0,1000	0,8000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,2955</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>31,2880</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 21</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 21</b>			<b>Producto: 96 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 09/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	29,50	pollo vacío	2,75000	81,12500
libras	24	arroz blanco	0,38	9,12000
libras	19	papa única	0,18000	3,42000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>93,66500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	96	ajino moto	0,00300	0,28800
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	96	sal	0,00070	0,06720
gramos	96	comino molido	0,00300	0,28800
gramos	96	pimienta	0,00300	0,28800
unidades	96	salsa de tomate	0,02000	1,92000
unidades	96	mayonesa	0,02000	1,92000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>8,37120</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>102,0362</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 22</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 22</b>			<b>Producto: 12 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 09/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	3	carne de res	4,85000	14,5500
libras	3	arroz blanco	0,38000	1,14
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>15,6900</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,4000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,0500
gramos	36	Sal	0,00070	0,0252
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	5	huevos	0,10000	0,5000
unidades	6	limones	0,05000	0,3000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,1222</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>20,8122</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 23</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 23</b>			<b>Producto: 12 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 09/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,6679</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 24</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 24</b>			<b>Producto: 104 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 10/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500
libras	26	arroz blanco	0,380	9,88000
libras	21	papa única	0,18000	3,78000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>103,03500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	104	ajino moto	0,00300	0,31200
litros	1 1/2	aceite palma de oro	2,10000	3,15000
gramos	104	sal	0,00070	0,07280
gramos	104	comino molido	0,00300	0,31200
gramos	104	pimienta	0,00300	0,31200
unidades	104	salsa de tomate	0,02000	2,08000
unidades	104	mayonesa	0,02000	2,08000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>9,81880</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>112,8538</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"				
ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 25				
EXPRESADO EN DOLARES USD				
Orden de producción No : 25			Producto: 10 Carne apanada	
Departamento: Producción			Fecha: 10/03/2015	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	2,50	carne de res	4,85000	12,1250
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>13,0750</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,40000	0,2000
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	30	sal	0,00070	0,0210
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	3	huevos	0,10000	0,3000
unidades	5	limones	0,05000	0,2500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,9310</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>17,0060</b>
<b>Requerido por</b> Producción				
<b>Aprobado por:</b> Gerente				
<b>Entregado por:</b>				

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"				
ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 26				
EXPRESADO EN DOLARES USD				
Orden de producción No : 26			Producto: 12 Chaulafan	
Departamento: Producción			Fecha: 10/03/2015	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,6679</b>
<b>Requerido por</b> Producción				
<b>Aprobado por:</b> Gerente				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 27</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 27</b>			<b>Producto: 96 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 11/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	28,40	pollo vacío	2,75000	78,10000
libras	24	arroz blanco	0,38	9,12000
libras	19	papa única	0,18000	3,42000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>90,64000</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	96	ajino moto	0,00300	0,28800
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	96	sal	0,00070	0,06720
gramos	96	comino molido	0,00300	0,28800
gramos	96	pimienta	0,00300	0,28800
unidades	96	salsa de tomate	0,02000	1,92000
unidades	96	mayonesa	0,02000	1,92000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>8,37120</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>99,0112</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 28</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 28</b>			<b>Producto: 13 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 11/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	3,25	carne de res	4,85000	15,76250
libras	3,25	arroz blanco	0,38000	1,23500
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>16,99750</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,40000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,60000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,40000
libras	1/4	Ajo	1,50000	0,37500
litros	1/2	Aceite palma de oro	2,10000	1,05000
gramos	39	Sal	0,00070	0,02730
gramos	13	Comino molido	0,00300	0,03900
gramos	13	Pimienta	0,00300	0,03900
libras	1	Apanadura	1,00000	1,00000
unidades	5	huevos	0,10000	0,500
unidades	6	limones	0,05000	0,300
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,130</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>22,1278</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				



<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 29</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 29</b>			<b>Producto: 12 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 11/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,6679</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 30</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 30</b>			<b>Producto: 88 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 12/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	27,50	pollo vacío	2,75000	75,62500
libras	22	arroz blanco	0,38000	8,36000
libras	18	papa única	0,18000	3,24000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>87,22500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	88	ajino moto	0,00300	0,26400
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	88	sal	0,00070	0,06160
gramos	88	comino molido	0,00300	0,26400
gramos	88	pimienta	0,00300	0,26400
unidades	88	salsa de tomate	0,02000	1,76000
unidades	88	mayonesa	0,02000	1,76000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>7,97360</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>95,19860</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 31</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 31</b>			<b>Producto: 13 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 12/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	3,25	carne de res	4,85000	15,76250
libras	3,25	arroz blanco	0,38000	1,23500
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>16,99750</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,40000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,60000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,40000
libras	1/4	Ajo	1,50000	0,37500
litros	1/2	Aceite palma de oro	2,10000	1,05000
gramos	39	Sal	0,00070	0,02730
gramos	13	Comino molido	0,00300	0,03900
gramos	13	Pimienta	0,00300	0,03900
libras	1	Apanadura	1,00000	1,00000
unidades	5	huevos	0,10000	0,500
unidades	6	limones	0,05000	0,300
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,130</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>22,1278</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 32</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 32</b>			<b>Producto: 12 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 12/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,6679</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"				
ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 33				
EXPRESADO EN DOLARES USD				
Orden de producción No : 33			Producto: 96 Pollo horneado	
Departamento: Producción			Fecha: 13/03/2015	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	29,50	pollo vacío	2,75000	81,12500
libras	24	arroz blanco	0,38	9,12000
libras	19	papa única	0,18000	3,42000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>93,66500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	96	ajino moto	0,00300	0,28800
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	96	sal	0,00070	0,06720
gramos	96	comino molido	0,00300	0,28800
gramos	96	pimienta	0,00300	0,28800
unidades	96	salsa de tomate	0,02000	1,92000
unidades	96	mayonesa	0,02000	1,92000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>8,37120</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>102,0362</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
Requerido por Producción				
Aprobado por: Gerente				
Entregado por:				

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"				
ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 34				
EXPRESADO EN DOLARES USD				
Orden de producción No : 34			Producto: 12 Carne apanada	
Departamento: Producción			Fecha: 13/03/2015	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	3	carne de res	4,85000	14,5500
libras	3	arroz blanco	0,38000	1,14
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>15,6900</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,4000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,0500
gramos	36	Sal	0,00070	0,0252
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	5	huevos	0,10000	0,5000
unidades	6	limones	0,05000	0,3000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>4,7222</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>20,4122</b>
Requerido por Producción				
Aprobado por: Gerente				
Entregado por:				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 35</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 35</b>			<b>Producto: 12 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 13/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,6679</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 36</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 36</b>			<b>Producto: 104 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 16/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500
libras	26	arroz blanco	0,380	9,88000
libras	21	papa única	0,18000	3,78000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>103,03500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	104	ajino moto	0,00300	0,31200
litros	1 1/2	aceite palma de oro	2,10000	3,15000
gramos	104	sal	0,00070	0,07280
gramos	104	comino molido	0,00300	0,31200
gramos	104	pimienta	0,00300	0,31200
unidades	104	salsa de tomate	0,02000	2,08000
unidades	104	mayonesa	0,02000	2,08000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>9,81880</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>112,8538</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 37</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 37</b>			<b>Producto: 6 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 16/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	1,50	carne de res	4,85000	7,2750
libras	1,5	arroz blanco	0,38	0,5700
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>7,8450</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,40000	0,2000
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	2	pimiento verde	0,15000	0,3000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	18	sal	0,00070	0,0126
gramos	6	comino molido	0,00300	0,0180
gramos	6	pimienta	0,00300	0,0180
libras	1/2	apanadura	0,00176	0,0009
unidades	2	huevos	0,10000	0,2000
unidades	3	limones	0,05000	0,1500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,3995</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>10,2445</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 38</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 38</b>			<b>Producto: 10 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 16/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	1,50	carne de cerdo	4,85000	7,2750
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
kilos	1,5	camarón	7,00000	10,5000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>18,7250</b>
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
gramos	10	sal	0,00070	0,0070
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
gramos	10	ajino moto	0,00300	0,0300
botellas	1/3	salsa china	0,90000	0,3000
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	5	huevos	0,10000	0,5000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,59700</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>21,3220</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 39</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 39</b>			<b>Producto: 96 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 17/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	29,50	pollo vacío	2,75000	81,12500
libras	24	arroz blanco	0,38	9,12000
libras	19	papa única	0,18000	3,42000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>93,66500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	96	ajino moto	0,00300	0,28800
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	96	sal	0,00070	0,06720
gramos	96	comino molido	0,00300	0,28800
gramos	96	pimienta	0,00300	0,28800
unidades	96	salsa de tomate	0,02000	1,92000
unidades	96	mayonesa	0,02000	1,92000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>8,37120</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>102,0362</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 40</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 40</b>			<b>Producto: 12 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 17/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	3	carne de res	4,85000	14,5500
libras	3	arroz blanco	0,38000	1,14
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>15,6900</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,4000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,0500
gramos	36	Sal	0,00070	0,0252
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	5	huevos	0,10000	0,5000
unidades	6	limones	0,05000	0,3000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,1222</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>20,8122</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 41</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 41</b>			<b>Producto: 14 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 17/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	2,10	carne de cerdo	4,85000	10,1850
libras	3,5	arroz blanco	0,38000	1,3300
kilos	2,10	camarón	7,00000	14,7000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>26,2150</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
gramos	14	sal	0,00070	0,0098
gramos	14	pimienta	0,00300	0,0420
gramos	14	ajino moto	0,00300	0,0420
botellas	1/2	salsa china	0,90000	0,4500
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	14	comino molido	0,00300	0,0420
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
unidades	7	huevos	0,10000	0,70000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,18580</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>29,4008</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 42</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 42</b>			<b>Producto: 88 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 18/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	27,50	pollo vacío	2,75000	75,62500
libras	22	arroz blanco	0,38000	8,36000
libras	18	papa única	0,18000	3,24000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>87,22500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	88	ajino moto	0,00300	0,26400
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	88	sal	0,00070	0,06160
gramos	88	comino molido	0,00300	0,26400
gramos	88	pimienta	0,00300	0,26400
unidades	88	salsa de tomate	0,02000	1,76000
unidades	88	mayonesa	0,02000	1,76000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>7,97360</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>95,19860</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 43</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 43</b>			<b>Producto: 14 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 18/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	3,50	carne de res	4,85000	16,97500
libras	3,5	arroz blanco	0,38000	1,33000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>18,30500</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,40000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,75000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,40000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,37500
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,05000
gramos	42	Sal	0,00070	0,02940
gramos	14	comino molido	0,00300	0,04200
gramos	14	pimienta	0,00300	0,04200
libras	1	apanadura	1,00000	1,00000
unidades	5	huevos	0,10000	0,50000
unidades	7	limones	0,05000	0,35000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,33840</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>23,6434</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 44</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 44</b>			<b>Producto: 10 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 18/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,50	carne de cerdo	4,85000	7,2750
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
kilos	1,5	camarón	7,00000	10,5000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>18,7250</b>
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
gramos	30	sal	0,00070	0,0210
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
gramos	10	ajino moto	0,00300	0,0300
botellas	1/3	salsa china	0,90000	0,3000
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	5	huevos	0,10000	0,50000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,61100</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>21,3360</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				



<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 45</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 45</b>			<b>Producto: 80 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 19/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	25	pollo vacío	2,75000	68,75000
libras	20	arroz blanco	0,38000	7,60000
libras	16	papa única	0,18000	2,88000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>79,23000</b>
libras	1/2	ajo	1,50000	0,75000
gramos	80	ajino moto	0,00300	0,24000
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	80	sal	0,00070	0,05600
gramos	80	comino molido	0,00300	0,24000
gramos	80	pimienta	0,00300	0,24000
unidades	80	salsa de tomate	0,02000	1,60000
unidades	80	mayonesa	0,02000	1,60000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>6,82600</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>86,0560</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 46</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 46</b>			<b>Producto: 12 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 19/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	3	carne de res	4,85000	14,5500
libras	3	arroz blanco	0,38000	1,14
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>15,6900</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,4000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,0500
gramos	36	Sal	0,00070	0,0252
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	5	huevos	0,10000	0,5000
unidades	6	limones	0,05000	0,3000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,1222</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>20,8122</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 47</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 47</b>			<b>Producto: 15 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 19/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	2,25	carne de cerdo	4,85000	10,91250
libras	3,5	arroz blanco	0,38000	1,33000
kilos	2,25	camarón	7,00000	15,75000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>27,99250</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,60000
gramos	15	sal	0,00070	0,01050
gramos	15	pimienta	0,00300	0,04500
gramos	15	ajino moto	0,00300	0,04500
botellas	1/2	salsa china	0,90000	0,45000
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,52500
gramos	15	comino molido	0,00300	0,04500
libras	1/4	ajo	1,50000	0,37500
unidades	8	huevos	0,10000	0,80000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,29550</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>31,28800</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 48</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 48</b>			<b>Producto: 96 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 20/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	29,50	pollo vacío	2,75000	81,12500
libras	24	arroz blanco	0,38	9,12000
libras	19	papa única	0,18000	3,42000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>93,66500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	96	ajino moto	0,00300	0,28800
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	96	sal	0,00070	0,06720
gramos	96	comino molido	0,00300	0,28800
gramos	96	pimienta	0,00300	0,28800
unidades	96	salsa de tomate	0,02000	1,92000
unidades	96	mayonesa	0,02000	1,92000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>8,37120</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>102,0362</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 49</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 49</b>			<b>Producto: 10 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 20/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	2,50	carne de res	4,85000	12,1250
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>13,0750</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,40000	0,2000
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	30	sal	0,00070	0,0210
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	3	huevos	0,10000	0,3000
unidades	5	limones	0,05000	0,2500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,9310</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>17,0060</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 50</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 50</b>			<b>Producto: 11 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 20/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	1,65	carne de cerdo	4,85000	8,00250
libras	2,75	arroz blanco	0,38000	1,04500
kilos	1,65	camarón	7,00000	11,55000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>20,59750</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	3	pimiento verde	0,15000	0,45000
gramos	11	sal	0,00070	0,00770
gramos	11	pimienta	0,00300	0,03300
gramos	11	ajino moto	0,00300	0,03300
botellas	1/3	salsa china	0,90000	0,30000
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,52500
gramos	11	comino molido	0,00300	0,03300
libras	1/4	ajo	1,50000	0,37500
unidades	6	huevos	0,10000	0,60000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,75670</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>23,35420</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 51</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 51</b>			<b>Producto: 96 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 21/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	29,50	pollo vacío	2,75000	81,12500
libras	24	arroz blanco	0,38	9,12000
libras	19	papa única	0,18000	3,42000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>93,66500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	96	ajino moto	0,00300	0,28800
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	96	sal	0,00070	0,06720
gramos	96	comino molido	0,00300	0,28800
gramos	96	pimienta	0,00300	0,28800
unidades	96	salsa de tomate	0,02000	1,92000
unidades	96	mayonesa	0,02000	1,92000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>8,37120</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>102,0362</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 52</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 52</b>			<b>Producto: 15 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 21/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	3,75	carne de res	4,85000	18,18750
libras	3,75	arroz blanco	0,38000	1,42500
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>19,61250</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,40000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,60000
unidades	1 1/2	lechuga	0,40000	0,60000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,37500
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,05000
gramos	45	sal	0,00070	0,03150
gramos	15	comino molido	0,00300	0,04500
gramos	15	pimienta	0,00300	0,04500
libras	1	apanadura	1,00000	1,00000
unidades	6	huevos	0,10000	0,60000
unidades	7	limones	0,05000	0,35000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,49650</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>25,10900</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 53</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 53</b>			<b>Producto: 14 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 21/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	2,10	carne de cerdo	4,85000	10,1850
libras	3,5	arroz blanco	0,38000	1,3300
kilos	2,10	camarón	7,00000	14,7000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>26,2150</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
gramos	14	sal	0,00070	0,0098
gramos	14	pimienta	0,00300	0,0420
gramos	14	ajino moto	0,00300	0,0420
botellas	1/2	salsa china	0,90000	0,4500
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	14	comino molido	0,00300	0,0420
libras	1/4	ajo	1,50000	0,38
unidades	7	huevos	0,10000	0,70000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,18580</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>29,4008</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 54</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 54</b>			<b>Producto: 80 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 22/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	25	pollo vacío	2,75000	68,75000
libras	20	arroz blanco	0,38000	7,60000
libras	16	papa única	0,18000	2,88000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>79,23000</b>
libras	1/2	ajo	1,50000	0,75000
gramos	80	ajino moto	0,00300	0,24000
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	80	sal	0,00070	0,05600
gramos	80	comino molido	0,00300	0,24000
gramos	80	pimienta	0,00300	0,24000
unidades	80	salsa de tomate	0,02000	1,60000
unidades	80	mayonesa	0,02000	1,60000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>6,82600</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>86,0560</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 55</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 55</b>			<b>Producto: 10 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 22/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	2,50	carne de res	4,85000	12,1250
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>13,0750</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,60000	0,3000
libras	1/2	cebolla roja	0,60000	0,3000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	30	sal	0,00070	0,0210
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	3	huevos	0,10000	0,3000
unidades	5	limones	0,05000	0,2500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>4,1310</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>17,2060</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 56</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 56</b>			<b>Producto: 12 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 22/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,6679</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 57</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 57</b>			<b>Producto: 88 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 23/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	27,50	pollo vacío	2,75000	75,62500
libras	22	arroz blanco	0,38000	8,36000
libras	18	papa única	0,18000	3,24000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>87,22500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	88	ajino moto	0,00300	0,26400
litros	1	aceite palma de oro	2,10000	2,10000
gramos	88	sal	0,00070	0,06160
gramos	88	comino molido	0,00300	0,26400
gramos	88	pimienta	0,00300	0,26400
unidades	88	salsa de tomate	0,02000	1,76000
unidades	88	mayonesa	0,02000	1,76000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>7,97360</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>95,19860</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 58</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 58</b>			<b>Producto: 12 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 23/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	3	carne de res	4,85000	14,5500
libras	3	arroz blanco	0,38000	1,14
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>15,6900</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,4000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,0500
gramos	36	Sal	0,00070	0,0252
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	5	huevos	0,10000	0,5000
unidades	6	limones	0,05000	0,3000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,1222</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>20,8122</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 59</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 59</b>			<b>Producto: 12 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 23/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,6679</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 60</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 60</b>			<b>Producto: 112 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 24/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	35	pollo vacío	2,75000	96,25000
libras	28	arroz blanco	0,38000	10,64000
libras	23	papa única	0,18000	4,14000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>111,03000</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	112	ajino moto	0,00300	0,33600
litros	1 1/2	aceite palma de oro	2,10000	3,15000
gramos	112	sal	0,00070	0,07840
gramos	112	comino molido	0,00300	0,33600
gramos	112	pimienta	0,00300	0,33600
unidades	112	salsa de tomate	0,02000	2,24000
unidades	112	mayonesa	0,02000	2,24000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>10,21640</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>121,2464</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				



<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 61</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 61</b>			<b>Producto: 10 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 24/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	2,50	carne de res	4,85000	12,1250
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>13,0750</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,40000	0,2000
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	30	sal	0,00070	0,0210
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	3	huevos	0,10000	0,3000
unidades	5	limones	0,05000	0,2500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,9310</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>17,0060</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 62</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 62</b>			<b>Producto: 10 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 24/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,50	carne de cerdo	4,85000	7,2750
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
kilos	1,5	camarón	7,00000	10,5000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>18,7250</b>
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
gramos	10	sal	0,00070	0,0070
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
gramos	10	ajino moto	0,00300	0,0300
botellas	1/3	salsa china	0,90000	0,3000
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	5	huevos	0,10000	0,50000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,59700</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>21,3220</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 63</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 63</b>			<b>Producto: 104 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 25/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500
libras	26	arroz blanco	0,380	9,88000
libras	21	papa única	0,18000	3,78000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>103,03500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	104	ajino moto	0,00300	0,31200
litros	1 1/2	aceite palma de oro	2,10000	3,15000
gramos	104	sal	0,00070	0,07280
gramos	104	comino molido	0,00300	0,31200
gramos	104	pimienta	0,00300	0,31200
unidades	104	salsa de tomate	0,02000	2,08000
unidades	104	mayonesa	0,02000	2,08000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>9,81880</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>112,8538</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 64</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 64</b>			<b>Producto: 8 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 25/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	2	carne de res	4,85000	9,70000
libras	2	arroz blanco	0,38000	0,76000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>10,46000</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,40000	0,20000
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,20000
unidades	3	pimiento verde	0,15000	0,45000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,40000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,37500
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,05000
gramos	24	sal	0,00070	0,01680
gramos	8	comino molido	0,00300	0,02400
gramos	8	pimienta	0,00300	0,02400
libras	1	apanadura	1,00000	1,00000
unidades	3	huevos	0,10000	0,30000
unidades	4	limones	0,05000	0,20000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>4,23980</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>14,69980</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 65</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 65</b>			<b>Producto: 15 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 25/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	2,25	carne de cerdo	4,85000	10,91250
libras	3,5	arroz blanco	0,38000	1,33000
kilos	2,25	camarón	7,00000	15,75000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>27,99250</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,60000
gramos	15	sal	0,00070	0,01050
gramos	15	pimienta	0,00300	0,04500
gramos	15	ajino moto	0,00300	0,04500
botellas	1/2	salsa china	0,90000	0,45000
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,52500
gramos	15	comino molido	0,00300	0,04500
libras	1/4	ajo	1,50000	0,37500
unidades	8	huevos	0,10000	0,80000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,89550</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>30,88800</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 66</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 66</b>			<b>Producto: 104 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 26/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500
libras	26	arroz blanco	0,380	9,88000
libras	21	papa única	0,18000	3,78000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>103,03500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	104	ajino moto	0,00300	0,31200
litros	1 1/2	aceite palma de oro	2,10000	3,15000
gramos	104	sal	0,00070	0,07280
gramos	104	comino molido	0,00300	0,31200
gramos	104	pimienta	0,00300	0,31200
unidades	104	salsa de tomate	0,02000	2,08000
unidades	104	mayonesa	0,02000	2,08000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>9,81880</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>112,8538</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 67</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 67</b>			<b>Producto: 12 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 26/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	3	carne de res	4,85000	14,5500
libras	3	arroz blanco	0,38000	1,1400
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>15,6900</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,4000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,0500
gramos	36	Sal	0,00070	0,0252
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	5	huevos	0,10000	0,5000
unidades	6	limones	0,05000	0,3000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,1222</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>20,8122</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 68</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 68</b>			<b>Producto: 12 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 26/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,6679</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"				
ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 69				
EXPRESADO EN DOLARES USD				
Orden de producción No : 69			Producto: 104 Pollo horneado	
Departamento: Producción			Fecha: 27/03/2015	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500
libras	26	arroz blanco	0,380	9,88000
libras	21	papa única	0,18000	3,78000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>103,03500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	104	ajino moto	0,00300	0,31200
litros	1 1/2	aceite palma de oro	2,10000	3,15000
gramos	104	sal	0,00070	0,07280
gramos	104	comino molido	0,00300	0,31200
gramos	104	pimienta	0,00300	0,31200
unidades	104	salsa de tomate	0,02000	2,08000
unidades	104	mayonesa	0,02000	2,08000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>9,81880</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>112,8538</b>
Requerido por Producción				
Aprobado por: Gerente				
Entregado por:				

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"				
ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 70				
EXPRESADO EN DOLARES USD				
Orden de producción No : 70			Producto: 10 Carne apanada	
Departamento: Producción			Fecha: 27/03/2015	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	2,50	carne de res	4,85000	12,1250
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>13,0750</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,40000	0,2000
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	30	sal	0,00070	0,0210
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	3	huevos	0,10000	0,3000
unidades	5	limones	0,05000	0,2500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,9310</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>17,0060</b>
Requerido por Producción				
Aprobado por: Gerente				
Entregado por:				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 71</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 71</b>			<b>Producto: 13 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 27/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	1,95	carne de cerdo	4,85000	9,45750
libras	3,25	arroz blanco	0,38000	1,23500
kilos	1,95	camarón	7,00000	13,65000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>24,34250</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	3	pimiento verde	0,15000	0,45000
gramos	13	sal	0,00070	0,00910
gramos	13	pimienta	0,00300	0,03900
gramos	13	ajino moto	0,00300	0,03900
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,00150
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,52500
gramos	13	comino molido	0,00300	0,03900
libras	1/4	ajo	1,50000	0,37500
unidades	7	huevos	0,10000	0,70000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,57760</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>26,92010</b>
<b>OBSERVACIONES:.....</b>				
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 72</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 72</b>			<b>Producto: 112 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 28/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	35	pollo vacío	2,75000	96,25000
libras	28	arroz blanco	0,38000	10,64000
libras	23	papa única	0,18000	4,14000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>111,03000</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	112	ajino moto	0,00300	0,33600
litros	1 1/2	aceite palma de oro	2,10000	3,15000
gramos	112	sal	0,00070	0,07840
gramos	112	comino molido	0,00300	0,33600
gramos	112	pimienta	0,00300	0,33600
unidades	112	salsa de tomate	0,02000	2,24000
unidades	112	mayonesa	0,02000	2,24000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>10,21640</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>121,2464</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 73</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 73</b>			<b>Producto: 15 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 28/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	3,75	carne de res	4,85000	18,18750
libras	3,75	arroz blanco	0,38000	1,42500
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>19,61250</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,40000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,60000
unidades	1 1/2	lechuga	0,40000	0,60000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,37500
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,05000
gramos	45	sal	0,00070	0,03150
gramos	15	comino molido	0,00300	0,04500
gramos	15	pimienta	0,00300	0,04500
libras	1	apanadura	1,00000	1,00000
unidades	6	huevos	0,10000	0,60000
unidades	7	limones	0,05000	0,35000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,49650</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>25,10900</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 74</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 74</b>			<b>Producto: 15 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 28/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	2,25	carne de cerdo	4,85000	10,91250
libras	3,5	arroz blanco	0,38000	1,33000
kilos	2,25	camarón	7,00000	15,75000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>27,99250</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,40000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,60000
gramos	15	sal	0,00070	0,01050
gramos	15	pimienta	0,00300	0,04500
gramos	15	ajino moto	0,00300	0,04500
botellas	1/2	salsa china	0,90000	0,45000
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,52500
gramos	15	comino molido	0,00300	0,04500
libras	1/4	ajo	1,50000	0,37500
unidades	8	huevos	0,10000	0,80000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,29550</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>31,28800</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 75</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 75</b>			<b>Producto: 104 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 29/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500
libras	26	arroz blanco	0,380	9,88000
libras	21	papa única	0,18000	3,78000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>103,03500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	104	ajino moto	0,00300	0,31200
litros	1 1/2	aceite palma de oro	2,10000	3,15000
gramos	104	sal	0,00070	0,07280
gramos	104	comino molido	0,00300	0,31200
gramos	104	pimienta	0,00300	0,31200
unidades	104	salsa de tomate	0,02000	2,08000
unidades	104	mayonesa	0,02000	2,08000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>9,81880</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>112,8538</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 76</b> <b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 76</b>			<b>Producto: 10 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 29/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	2,50	carne de res	4,85000	12,1250
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>13,0750</b>
libras	1/2	tomate riñón	0,40000	0,2000
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	30	sal	0,00070	0,0210
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	3	huevos	0,10000	0,3000
unidades	5	limones	0,05000	0,2500
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,9310</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>17,0060</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				



RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"				
ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 77				
EXPRESADO EN DOLARES USD				
Orden de producción No : 77			Producto: 12 Chaulafan	
Departamento: Producción			Fecha: 29/03/2015	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300
libras	1,5	arroz blanco	0,38000	0,57
kilos	1,8	camarón	7,00000	12,6000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>21,9000</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	5	pimiento verde	0,15000	0,7500
gramos	12	sal	0,00070	0,0084
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
gramos	12	ajino moto	0,00300	0,0360
botellas	1/2	salsa china	0,00300	0,0015
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	6	huevos	0,10000	0,6000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,7679</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>24,6679</b>
<b>Requerido por</b> Producción				
<b>Aprobado por:</b> Gerente				
<b>Entregado por:</b>				

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"				
ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 78				
EXPRESADO EN DOLARES USD				
Orden de producción No : 78			Producto: 112 Pollo horneado	
Departamento: Producción			Fecha: 30/03/2015	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	35	pollo vacío	2,75000	96,25000
libras	28	arroz blanco	0,38000	10,64000
libras	23	papa única	0,18000	4,14000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>111,03000</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	112	ajino moto	0,00300	0,33600
litros	1 1/2	aceite palma de oro	2,10000	3,15000
gramos	112	sal	0,00070	0,07840
gramos	112	comino molido	0,00300	0,33600
gramos	112	pimienta	0,00300	0,33600
unidades	112	salsa de tomate	0,02000	2,24000
unidades	112	mayonesa	0,02000	2,24000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>10,21640</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>121,2464</b>
<b>Requerido por</b> Producción				
<b>Aprobado por:</b> Gerente				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 79</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 79</b>			<b>Producto: 12 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 30/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	3	carne de res	4,85000	14,5500
libras	3	arroz blanco	0,38000	1,14
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>15,6900</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,4000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,0500
gramos	36	Sal	0,00070	0,0252
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	5	huevos	0,10000	0,5000
unidades	6	limones	0,05000	0,3000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,1222</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>20,8122</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 80</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 80</b>			<b>Producto: 14 Chaulafan</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 30/03/2015</b>	
UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	2,10	carne de cerdo	4,85000	10,1850
libras	3,5	arroz blanco	0,38000	1,3300
kilos	2,10	camarón	7,00000	14,7000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>26,2150</b>
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
gramos	14	sal	0,00070	0,0098
gramos	14	pimienta	0,00300	0,0420
gramos	14	ajino moto	0,00300	0,0420
botellas	1/2	salsa china	0,90000	0,4500
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	14	comino molido	0,00300	0,0420
libras	1/4	ajo	1,50000	0,38
unidades	7	huevos	0,10000	0,70000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>3,18580</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>29,4008</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 81</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 81</b>			<b>Producto: 104 Pollo horneado</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 31/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500
libras	26	arroz blanco	0,38000	9,88000
libras	21	papa única	0,18000	3,78000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>103,03500</b>
libras	1	ajo	1,50000	1,50000
gramos	104	ajino moto	0,00300	0,31200
litros	1 1/2	aceite palma de oro	2,10000	3,15000
gramos	104	sal	0,00070	0,07280
gramos	104	comino molido	0,00300	0,31200
gramos	104	pimienta	0,00300	0,31200
unidades	104	salsa de tomate	0,02000	2,08000
unidades	104	mayonesa	0,02000	2,08000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>9,81880</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>112,8538</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 82</b>				
<b>EXPRESADO EN DOLARES USD</b>				
<b>Orden de producción No : 82</b>			<b>Producto: 12 Carne apanada</b>	
<b>Departamento: Producción</b>			<b>Fecha: 31/03/2015</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNIT</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
kilos	3	carne de res	4,85000	14,5500
libras	3	arroz blanco	0,38000	1,14
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>15,6900</b>
libras	1	tomate riñón	0,40000	0,4000
libras	1	cebolla roja	0,40000	0,4000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
unidades	1	lechuga	0,40000	0,4000
libras	1/4	ajo	1,50000	0,3750
litros	1/2	aceite palma de oro	2,10000	1,0500
gramos	36	Sal	0,00070	0,0252
gramos	12	comino molido	0,00300	0,0360
gramos	12	pimienta	0,00300	0,0360
libras	1	apanadura	1,00000	1,0000
unidades	5	huevos	0,10000	0,5000
unidades	6	limones	0,05000	0,3000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>5,1222</b>
<b>VALOR TOTAL:</b>				<b>20,8122</b>
<b>Requerido por Producción</b>				
<b>Aprobado por: Gerente</b>				
<b>Entregado por:</b>				

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No 83**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD**

**Orden de producción No : 83**  
**Departamento: Producción**

**Producto: 10 Chaulafan**  
**Fecha: 31/03/2015**

UNIDAD	CANT.	DETALLE	PRECIO UNIT	VALOR TOTAL
kilos	1,50	carne de cerdo	4,85000	7,2750
libras	2,5	arroz blanco	0,38000	0,95
kilos	1,5	camarón	7,00000	10,5000
<b>Total Materia prima directa</b>				<b>18,7250</b>
libras	1/2	cebolla roja	0,40000	0,2000
unidades	4	pimiento verde	0,15000	0,6000
gramos	10	sal	0,00070	0,0070
gramos	10	pimienta	0,00300	0,0300
gramos	10	ajino moto	0,00300	0,0300
botellas	1/3	salsa china	0,90000	0,3000
litros	1/4	aceite palma de oro	2,10000	0,5250
gramos	10	comino molido	0,00300	0,0300
libras	1/4	ajo	1,50000	0,375
unidades	5	huevos	0,10000	0,50000
<b>Total Materia prima indirecta</b>				<b>2,59700</b>
			<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>21,3220</b>

**OBSERVACIONES:.....**

**Requerido por** Producción

**Aprobado por:** Gerente

**Entregado por:**

## ORDENES DE COMPRA

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 1</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> DISTRIBUIDORA GATAZO		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 03/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 02/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> crédito 7 días	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
41,6	Pollo vacío extra grande- Kl	2,75	114,4
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 2</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado de San Roque		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 04/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 04/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
12	Carne de res Kl	4,85	58,20
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 3</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> DISTRIBUIDORA GATAZO		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 05/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 04/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> crédito 7 días	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
75,7	Pollo vacío extra grande- Kl	2,75	208,18
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 4</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado de San Roque		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 05/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 05/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
10	Camarón kl	7,00	70,00
5	Carne de cerdo kl	4,85	24,25
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 5</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado de San Roque		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 08/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 08/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
8	Camarón kl	7,00	56,00
12	Carne de cerdo kl	4,85	58,20
18	Carne de res kl	4,85	87,3
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 6</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> DISTRIBUIDORA GATAZO		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 09/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 08/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> crédito 7 días	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
149	Pollo vacío extra grande- Kl	2,75	409,75
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 7</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado Mayorista de Quito		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 10/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 10/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
15	Cebolla roja libras	0,40	6,00
10	Tomate riñón libras	0,40	4,00
120	Pimiento verde unidades	0,15	18,00
12	Lechugas unidades	0,40	4,80
12	Ajo libras	1,5	18,00
50	Limón sutil unidades	0,05	2,50
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 8</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> DISTRIBUIDORA GATAZO		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 13/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 12/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> crédito 7 días	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
61,9	Pollo vacío extra grande- Kl	2,75	170,23
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 9</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado Mayorista de Quito			
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 13/03/2015		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 13/03/2015	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
200	Papa única grande	0,18	36,00
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 10</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado de San Roque			
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 17/03/2015		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 17/03/2015	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
10	Camarón kl	7,00	70,00
8	Carne de cerdo kl	4,85	38,80
12	Carne de res kl	4,85	58,20
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 11</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> DISTRIBUIDORA GATAZO			
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 17/03/2015		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 18/03/2015	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> crédito 7 días	
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
165,2	Pollo vacío extra grande- Kl	2,75	454,30
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 12</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado de San Roque			
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 21/03/2015		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 21/03/2015	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
6	Camarón kl	7,00	42,00
8	Carne de cerdo kl	4,85	38,80
12	Carne de res kl	4,85	58,20
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 13</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado Mayorista de Quito		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 24/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 24/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
15	Cebolla roja libras	0,40	6,00
10	Tomate riñón libras	0,40	4,00
120	Pimiento verde unidades	0,15	18,00
12	Lechugas unidades	0,40	4,80
12	Ajo libras	1,5	18,00
50	Limón sutil unidades	0,05	2,50
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 14</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> DISTRIBUIDORA GATAZO		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 24/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 23/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> crédito 7 días	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
99,4	Pollo vacío extra grande- Kl	2,75	273,35
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 15</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado de San Roque		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 26/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 26/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
7	Camarón kl	7,00	49,00
8	Carne de cerdo kl	4,85	38,80
12	Carne de res kl	4,85	58,20
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 16</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> DISTRIBUIDORA GATAZO		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 27/03/2015	
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 26/03/2015		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> crédito 7 días	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
97,8	Pollo vacío extra grande- Kl	2,75	268,95
Jefe de Compras:		Firma:	



<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 17</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado Mayorista de Quito			
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 28/03/2015		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 28/03/2015	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
200	Papa única grande	0,18	36,00
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 18</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> Mercado de San Roque			
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 29/03/2015		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 29/03/2015	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> contado	
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
6	Camarón kl	7,00	42,00
8	Carne de cerdo kl	4,85	38,80
10	Carne de res kl	4,85	48,50
Jefe de Compras:		Firma:	

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>		<b>ORDEN DE COMPRA No 19</b>	
<b>PROVEEDOR:</b> DISTRIBUIDORA GATAZO			
<b>FECHA DE PEDIDO:</b> 29/03/2015		<b>FECHA DE ENTREGA:</b> 30/03/2015	
<b>LUGAR DE ENTREGA:</b> Rio Belén OE9-309 y Rio Cristal		<b>CONDICIONES DE PAGO:</b> crédito 7 días	
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIOS OFERTADOS	
		UNITARIO	TOTAL
89	Pollo vacío extra grande- Kl	2,75	244,75
Jefe de Compras:		Firma:	

# TARJETAS KARDEX

## RESTAURANT "ASADERO DON HUGO" TARJETA KARDEX

Artículo: Pollo vacío

Máximo: Kilos

Método: Promedio ponderado

Mínimo:

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							20	2,75	55,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1				17,5	2,75	48,13	2,50	2,75	6,88
03-03- 2015	Compra según Fact: 000017863	41,6	2,75	114,4				44,10	2,75	121,28
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4				19,85	2,75	54,59	24,25	2,75	66,69
04-03-2015	Según Orden de requisición N°7				22,5	2,75	61,88	1,75	2,75	4,81
05-03- 2015	Compra según Fact: 000017872	75,7	2,75	208,175				77,45	2,75	212,99
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10				17,5	2,75	48,13	59,95	2,75	164,86
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13				19,85	2,75	54,59	40,10	2,75	110,28
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16				22,5	2,75	61,88	17,60	2,75	48,40
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18				17,5	2,75	48,13	0,10	2,75	0,28
09-03- 2015	Compra según Fact: 000017884	149	2,75	409,75				149,10	2,75	410,03
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21				29,5	2,75	81,13	119,60	2,75	328,90
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24				32,5	2,75	89,38	87,10	2,75	239,53
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27				28,4	2,75	78,10	58,70	2,75	161,43
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30				27,5	2,75	75,63	31,20	2,75	85,80
13-03- 2015	Compra según Fact: 000017901	61,9	2,75	170,225				93,10	2,75	256,03
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33				29,5	2,75	81,13	63,60	2,75	174,90
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36				32,5	2,75	89,38	31,10	2,75	85,53
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39				29,5	2,75	81,13	1,60	2,75	4,40
18-03-2015	Compra según Fact: 000017918	165,2	2,75	454,3				166,80	2,75	458,70
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42				27,5	2,75	75,63	139,30	2,75	383,08
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45				25	2,75	68,75	114,30	2,75	314,33
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48				29,5	2,75	81,13	84,80	2,75	233,20
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51				29,5	2,75	81,13	55,30	2,75	152,08
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54				25	2,75	68,75	30,30	2,75	83,32
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57				27,5	2,75	75,63	2,80	2,75	7,70
24-03-2015	Compra según Fact: 000017934	99,4	2,75	273,35				102,20	2,75	281,05
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60				35	2,75	96,25	67,20	2,75	184,80
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63				32,5	2,75	89,38	34,70	2,75	95,43
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66				32,5	2,75	89,38	2,20	2,75	6,05
27-03- 2015	Compra según Fact: 000017949	97,8	2,75	268,95				100,00	2,75	275,00
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69				32,5	2,75	89,38	67,50	2,75	185,63
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72				35	2,75	96,25	32,50	2,75	89,37
29-03-2015	Según Orden de requisición N°75				32,5	2,75	89,38	0,00		0,00
30-03- 2015	Compra según Fact: 000017956	89	2,75	244,75				89,00	2,75	244,75
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°78				35	2,75	96,25	54,00	2,75	148,50
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81				32,5	2,75	89,38	21,50	2,75	59,13

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Carne de cerdo

**Máximo:** Kilos

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							10	4,85	48,50
02-03-2015	Según Orden de requisición N°3				1,8	4,85	8,73	8,20	4,85	39,77
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°6				2,10	4,85	10,19	6,10	4,85	29,59
04-03-2015	Según Orden de requisición N°9				2,25	4,85	10,91	3,85	4,85	18,67
05-03- 2015	Compra sin factura.	5	4,85	24,25				8,85	4,85	42,92
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°12				1,5	4,85	7,28	7,35	4,85	35,65
06-03-2015	Según Orden de requisición N°15				1,8	4,85	8,73	5,55	4,85	26,92
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°17				1,8	4,85	8,73	3,75	4,85	18,19
08-03-2015	Compra sin factura.	12	4,85	58,2				15,75	4,85	76,39
08-03-2015	Según Orden de requisición N°20				2,25	4,85	10,91	13,50	4,85	65,48
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°23				1,8	4,85	8,73	11,70	4,85	56,75
10-03-2015	Según Orden de requisición N°26				1,8	4,85	8,73	9,90	4,85	48,02
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°29				1,8	4,85	8,73	8,10	4,85	39,29
12-03-2015	Según Orden de requisición N°32				1,8	4,85	8,73	6,30	4,85	30,56
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°35				1,8	4,85	8,73	4,50	4,85	21,83
16-03-2015	Según Orden de requisición N°38				1,5	4,85	7,28	3,00	4,85	14,55
17-03- 2015	Compra sin factura.	8	4,85	38,8				11,00	4,85	53,35
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°41				2,1	4,85	10,19	8,90	4,85	43,17
18-03-2015	Según Orden de requisición N°44				1,5	4,85	7,28	7,40	4,85	35,89
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°47				2,25	4,85	10,91	5,15	4,85	24,98
20-03-2015	Según Orden de requisición N°50				1,65	4,85	8,00	3,50	4,85	16,98
21-03- 2015	Compra sin factura.	8	4,85	38,8				11,50	4,85	55,78
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°53				2,1	4,85	10,19	9,40	4,85	45,59
22-03-2015	Según Orden de requisición N°56				1,8	4,85	8,73	7,60	4,85	36,86
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°59				1,8	4,85	8,73	5,80	4,85	28,13
24-03-2015	Según Orden de requisición N°62				1,5	4,85	7,28	4,30	4,85	20,86
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°65				2,25	4,85	10,91	2,05	4,85	9,94
26-03-2015	Compra sin factura.	8	4,85	38,8				10,05	4,85	48,74
26-03-2015	Según Orden de requisición N°68				1,8	4,85	8,73	8,25	4,85	40,01
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°71				1,95	4,85	9,46	6,30	4,85	30,56
28-03-2015	Según Orden de requisición N°74				2,25	4,85	10,91	4,05	4,85	19,64
29-03-2015	Compra sin factura.	8	4,85	38,8				12,05	4,85	58,44
29-03-2015	Según Orden de requisición N°77				1,8	4,85	8,73	10,25	4,85	49,71
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°80				2,1	4,85	10,19	8,15	4,85	39,53
31-03-2015	Según Orden de requisición N°83				1,5	4,85	7,28	6,65	4,85	32,25

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA KARDEX**

Artículo: Camarón

Máximo:

Kilos

Método: Promedio ponderado

Mínimo:

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							8	7,00	56,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°3				1,8	7,00	12,60	6,20	7,00	43,40
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°6				2,10	7,00	14,70	4,10	7,00	28,70
04-03-2015	Según Orden de requisición N°9				2,25	7,00	15,75	1,85	7,00	12,95
05-03- 2015	Compra sin factura.	10	7,00	70,00				11,85	7,00	82,95
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°12				1,5	7,00	10,50	10,35	7,00	72,45
06-03-2015	Según Orden de requisición N°15				1,8	7,00	12,60	8,55	7,00	59,85
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°17				1,8	7,00	12,60	6,75	7,00	47,25
08-03-2015	Compra sin factura.	8	7,00	56,00				14,75	7,00	103,25
08-03-2015	Según Orden de requisición N°20				2,25	7,00	15,75	12,50	7,00	87,50
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°23				1,8	7,00	12,60	10,70	7,00	74,90
10-03-2015	Según Orden de requisición N°26				1,8	7,00	12,60	8,90	7,00	62,30
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°29				1,8	7,00	12,60	7,10	7,00	49,70
12-03-2015	Según Orden de requisición N°32				1,8	7,00	12,60	5,30	7,00	37,10
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°35				1,8	7,00	12,60	3,50	7,00	24,50
16-03-2015	Según Orden de requisición N°38				1,5	7,00	10,50	2,00	7,00	14,00
17-03- 2015	Compra sin factura.	10	7,00	70,00				12,00	7,00	84,00
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°41				2,1	7,00	14,70	9,90	7,00	69,30
18-03-2015	Según Orden de requisición N°44				1,5	7,00	10,50	8,40	7,00	58,80
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°47				2,25	7,00	15,75	6,15	7,00	43,05
20-03-2015	Según Orden de requisición N°50				1,65	7,00	11,55	4,50	7,00	31,50
21-03- 2015	Compra sin factura.	6	7,00	42,00				10,50	7,00	73,50
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°53				2,1	7,00	14,70	8,40	7,00	58,80
22-03-2015	Según Orden de requisición N°56				1,8	7,00	12,60	6,60	7,00	46,20
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°59				1,8	7,00	12,60	4,80	7,00	33,60
24-03-2015	Según Orden de requisición N°62				1,5	7,00	10,50	3,30	7,00	23,10
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°65				2,25	7,00	15,75	1,05	7,00	7,35
26-03-2015	Compra sin factura.	7	7,00	49,00				8,05	7,00	56,35
26-03-2015	Según Orden de requisición N°68				1,8	7,00	12,60	6,25	7,00	43,75
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°71				1,95	7,00	13,65	4,30	7,00	30,10
28-03-2015	Según Orden de requisición N°74				2,25	7,00	15,75	2,05	7,00	14,35
29-03-2015	Compra sin factura.	6	7,00	42,00				8,05	7,00	56,35
29-03-2015	Según Orden de requisición N°77				1,8	7,00	12,60	6,25	7,00	43,75
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°80				2,1	7,00	14,70	4,15	7,00	29,05
31-03-2015	Según Orden de requisición N°83				1,5	7,00	10,50	2,65	7,00	18,55

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Carne de res

**Máximo:** Kilos

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							5	4,85	24,25
02-03-2015	Según Orden de requisición N°2				2,5	4,85	12,13	2,50	4,85	12,13
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°5				1,50	4,85	7,28	1,00	4,85	4,85
04-03-2015	Compra sin factura.	12	4,85	58,2				13,00	4,85	63,05
04-03-2015	Según Orden de requisición N°8				2,5	4,85	12,13	10,50	4,85	50,93
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°11				3	4,85	14,55	7,50	4,85	36,38
06-03-2015	Según Orden de requisición N°14				2,5	4,85	12,13	5,00	4,85	24,25
08-03-2015	Compra sin factura.	18	4,85	87,3				23,00	4,85	111,55
08-03-2015	Según Orden de requisición N°19				3,25	4,85	15,76	19,75	4,85	95,79
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°22				3	4,85	14,55	16,75	4,85	81,24
10-03-2015	Según Orden de requisición N°25				2,5	4,85	12,13	14,25	4,85	69,11
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°28				3,25	4,85	15,76	11,00	4,85	53,35
12-03-2015	Según Orden de requisición N°31				3,25	4,85	15,76	7,75	4,85	37,59
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°34				3	4,85	14,55	4,75	4,85	23,04
16-03-2015	Según Orden de requisición N°37				1,5	4,85	7,28	3,25	4,85	15,76
17-03- 2015	Compra sin factura.	12	4,85	58,2				15,25	4,85	73,96
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°40				3	4,85	14,55	12,25	4,85	59,41
18-03-2015	Según Orden de requisición N°43				3,5	4,85	16,98	8,75	4,85	42,44
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°46				3	4,85	14,55	5,75	4,85	27,89
20-03-2015	Según Orden de requisición N°49				2,5	4,85	12,13	3,25	4,85	15,76
21-03- 2015	Compra sin factura.	12	4,85	58,2				15,25	4,85	73,96
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°52				3,75	4,85	18,19	11,50	4,85	55,78
22-03-2015	Según Orden de requisición N°55				2,5	4,85	12,13	9,00	4,85	43,65
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°58				3	4,85	14,55	6,00	4,85	29,10
24-03-2015	Según Orden de requisición N°61				2,5	4,85	12,13	3,50	4,85	16,98
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°64				2	4,85	9,70	1,50	4,85	7,28
26-03-2015	Compra sin factura.	12	4,85	58,2				13,50	4,85	65,48
26-03-2015	Según Orden de requisición N°67				3	4,85	14,55	10,50	4,85	50,93
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°70				2,5	4,85	12,13	8,00	4,85	38,80
28-03-2015	Según Orden de requisición N°73				3,75	4,85	18,19	4,25	4,85	20,61
29-03-2015	Compra sin factura.	10	4,85	48,5				14,25	4,85	69,11
29-03-2015	Según Orden de requisición N°76				2,5	4,85	12,13	11,75	4,85	56,99
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°79				3	4,85	14,55	8,75	4,85	42,44
31-03-2015	Según Orden de requisición N°82				3	4,85	14,55	5,75	4,85	27,89

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA KARDEX**

Artículo: Papa única grande

Máximo: Libras

Método: Promedio ponderado

Mínimo:

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							300,00	0,18	54,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1				11,00	0,18	1,98	289,00	0,18	52,02
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4				12,00	0,18	2,16	277,00	0,18	49,86
04-03-2015	Según Orden de requisición N°7				14,00	0,18	2,52	263,00	0,18	47,34
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10				11,00	0,18	1,98	252,00	0,18	45,36
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13				12,00	0,18	2,16	240,00	0,18	43,20
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16				14,00	0,18	2,52	226,00	0,18	40,68
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18				11,00	0,18	1,98	215,00	0,18	38,70
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21				19,00	0,18	3,42	196,00	0,18	35,28
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24				21,00	0,18	3,78	175,00	0,18	31,50
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27				19,00	0,18	3,42	156,00	0,18	28,08
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30				18,00	0,18	3,24	138,00	0,18	24,84
13-03- 2015	Compra sin factura.	200,00	0,18	36,00				338,00	0,18	60,84
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33				19,00	0,18	3,42	319,00	0,18	57,42
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36				21,00	0,18	3,78	298,00	0,18	53,64
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39				19,00	0,18	3,42	279,00	0,18	50,22
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42				18,00	0,18	3,24	261,00	0,18	46,98
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45				16,00	0,18	2,88	245,00	0,18	44,10
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48				19,00	0,18	3,42	226,00	0,18	40,68
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51				19,00	0,18	3,42	207,00	0,18	37,26
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54				16,00	0,18	2,88	191,00	0,18	34,38
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57				18,00	0,18	3,24	173,00	0,18	31,14
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60				23,00	0,18	4,14	150,00	0,18	27,00
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63				21,00	0,18	3,78	129,00	0,18	23,22
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66				21,00	0,18	3,78	108,00	0,18	19,44
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69				21,00	0,18	3,78	87,00	0,18	15,66
28-03-2015	Compra sin factura.	200,00	0,18	36,00				287,00	0,18	51,66
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72				23,00	0,18	4,14	264,00	0,18	47,52
29-03-2015	Según Orden de requisición N°75				21,00	0,18	3,78	243,00	0,18	43,74
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°78				23,00	0,18	4,14	220,00	0,18	39,60
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81				21,00	0,18	3,78	199,00	0,18	35,82

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Arroz blanco mil uno

**Máximo:** Libras

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							1.000,00	0,38	380,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1,2 y 3				18,00	0,38	6,84	982,00	0,38	373,16
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4, 5 y 6				21,00	0,38	7,98	961,00	0,38	365,18
04-03-2015	Según orden de requisición N°7, 8 y 9				24,00	0,38	9,12	937,00	0,38	356,06
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10, 11 y 12				19,50	0,38	7,41	917,50	0,38	348,65
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13, 14 y 15				16,00	0,38	6,08	901,50	0,38	342,57
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16 y 17				19,50	0,38	7,41	882,00	0,38	335,16
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18, 19 y 20				20,75	0,38	7,89	861,25	0,38	327,28
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21, 22 y 23				28,50	0,38	10,83	832,75	0,38	316,45
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24, 25 y 26				30,00	0,38	11,40	802,75	0,38	305,05
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27, 28 y 29				28,75	0,38	10,93	774,00	0,38	294,12
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30, 31 y 32				26,75	0,38	10,17	747,25	0,38	283,96
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33, 34 y 35				28,50	0,38	10,83	718,75	0,38	273,13
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36, 37 y 38				30,00	0,38	11,40	688,75	0,38	261,73
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39, 40 y 41				30,50	0,38	11,59	658,25	0,38	250,14
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42, 43 y 44				28,00	0,38	10,64	630,25	0,38	239,50
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45, 46 y 47				26,50	0,38	10,07	603,75	0,38	229,43
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48, 49 y 50				29,25	0,38	11,12	574,50	0,38	218,31
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51, 52 y 53				31,25	0,38	11,88	543,25	0,38	206,44
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54, 55 y 56				24,00	0,38	9,12	519,25	0,38	197,32
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57, 58 y 59				26,50	0,38	10,07	492,75	0,38	187,25
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60, 61 y 62				33,00	0,38	12,54	459,75	0,38	174,71
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63, 64 y 65				31,50	0,38	11,97	428,25	0,38	162,74
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66, 67 y 68				30,50	0,38	11,59	397,75	0,38	151,15
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69, 70 y 71				31,75	0,38	12,07	366,00	0,38	139,08
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72, 73 y 74				35,25	0,38	13,40	330,75	0,38	125,69
29-03- 2015	Según Orden de requisición N°75, 76 y 77				30,00	0,38	11,40	300,75	0,38	114,29
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°78, 79 y 80				34,50	0,38	13,11	266,25	0,38	101,18
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81, 82 y 83				31,50	0,38	11,97	234,75	0,38	89,21

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Cebolla roja

**Máximo:**

Libras

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							20	0,40	8,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°2 y 3				1,5	0,40	0,60	18,50	0,40	7,40
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°5 y 6				1,5	0,40	0,60	17,00	0,40	6,80
04-03-2015	Según Orden de requisición N°8 y 9				1,5	0,40	0,60	15,50	0,40	6,20
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°11 y 12				1,5	0,40	0,60	14,00	0,40	5,60
06-03-2015	Según Orden de requisición N°14 y 15				1,5	0,40	0,60	12,50	0,40	5,00
07-03-2015	Según Orden de requisición N°17				1	0,40	0,40	11,50	0,40	4,60
08-03-2015	Según Orden de requisición N°19 y 20				2	0,40	0,80	9,50	0,40	3,80
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°22 y 23				2	0,40	0,80	7,50	0,40	3,00
10-03-2015	Compra sin factura.	15	0,40	6,00				22,50	0,40	9,00
10-03-2015	Según Orden de requisición N°25 y 26				1,5	0,40	0,60	21,00	0,40	8,40
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°28 y 29				2	0,40	0,80	19,00	0,40	7,60
12-03-2015	Según Orden de requisición N°31 y 32				2	0,40	0,80	17,00	0,40	6,80
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°34 y 35				2	0,40	0,80	15,00	0,40	6,00
16-03-2015	Según Orden de requisición N°37 y 38				1	0,40	0,40	14,00	0,40	5,60
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°40 y 41				2	0,40	0,80	12,00	0,40	4,80
18-03-2015	Según Orden de requisición N°43 y 44				1,5	0,40	0,60	10,50	0,40	4,20
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°46 y 47				2	0,40	0,80	8,50	0,40	3,40
20-03-2015	Según Orden de requisición N°49 y 50				1,5	0,40	0,60	7,00	0,40	2,80
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°52 y 53				2	0,40	0,80	5,00	0,40	2,00
22-03-2015	Según Orden de requisición N°55 y 56				1,5	0,40	0,60	3,50	0,40	1,40
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°58 y 59				2	0,40	0,80	1,50	0,40	0,60
24-03-2015	Compra sin factura.	15	0,40	6,00				16,50	0,4	6,60
24-03-2015	Según Orden de requisición N°61 y 62				1	0,40	0,40	15,50	0,4	6,20
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°64 y 65				1,5	0,40	0,60	14,00	0,4	5,60
26-03-2015	Según Orden de requisición N°67 y 68				2	0,40	0,80	12,00	0,4	4,80
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°70 y 71				1,5	0,40	0,60	10,50	0,4	4,20
28-03-2015	Según Orden de requisición N°73 y 74				2	0,40	0,80	8,50	0,4	3,40
29-03-2015	Según Orden de requisición N°76 y 77				1,5	0,40	0,60	7,00	0,4	2,80
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°79 y 80				2	0,40	0,80	5,00	0,4	2,00
31-03-2015	Según Orden de requisición N°82 y 83				1,5	0,40	0,60	3,50	0,4	1,40



**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Pimiento verde

**Máximo:** unidades

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							70	0,15	10,50
02-03-2015	Según Orden de requisición N°2 y 3				8	0,15	1,20	62,00	0,15	9,30
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°5 y 6				6	0,15	0,90	56,00	0,15	8,40
04-03-2015	Según Orden de requisición N°8 y 9				8	0,15	1,20	48,00	0,15	7,20
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°11 y 12				8	0,15	1,20	40,00	0,15	6,00
06-03-2015	Según Orden de requisición N°14 y 15				9	0,15	1,35	31,00	0,15	4,65
07-03-2015	Según Orden de requisición N°17				5	0,15	0,75	26,00	0,15	3,90
08-03-2015	Según Orden de requisición N°19 y 20				8	0,15	1,20	18,00	0,15	2,70
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°22 y 23				9	0,15	1,35	9,00	0,15	1,35
10-03-2015	Compra sin factura.	120,00	0,15	18,00				129,00	0,15	19,35
10-03-2015	Según Orden de requisición N°25 y 26				9	0,15	1,35	120,00	0,15	18,00
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°28 y 29				9	0,15	1,35	111,00	0,15	16,65
12-03-2015	Según Orden de requisición N°31 y 32				9	0,15	1,35	102,00	0,15	15,30
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°34 y 35				9	0,15	1,35	93,00	0,15	13,95
16-03-2015	Según Orden de requisición N°37 y 38				6	0,15	0,90	87,00	0,15	13,05
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°40 y 41				8	0,15	1,20	79,00	0,15	11,85
18-03-2015	Según Orden de requisición N°43 y 44				9	0,15	1,35	70,00	0,15	10,50
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°46 y 47				8	0,15	1,20	62,00	0,15	9,30
20-03-2015	Según Orden de requisición N°49 y 50				7	0,15	1,05	55,00	0,15	8,25
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°52 y 53				8	0,15	1,20	47,00	0,15	7,05
22-03-2015	Según Orden de requisición N°55 y 56				9	0,15	1,35	38,00	0,15	5,70
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°58 y 59				9	0,15	1,35	29,00	0,15	4,35
24-03-2015	Compra sin factura.	120,00	0,15	18,00				149,00	0,15	22,35
24-03-2015	Según Orden de requisición N°61 y 62				8	0,15	1,20	141,00	0,15	21,15
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°64 y 65				7	0,15	1,05	134,00	0,15	20,10
26-03-2015	Según Orden de requisición N°67 y 68				9	0,15	1,35	125,00	0,15	18,75
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°70 y 71				7	0,15	1,05	118,00	0,15	17,70
28-03-2015	Según Orden de requisición N°73 y 74				8	0,15	1,20	110,00	0,15	16,50
29-03-2015	Según Orden de requisición N°76 y 77				9	0,15	1,35	101,00	0,15	15,15
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°79 y 80				8	0,15	1,20	93,00	0,15	13,95
31-03-2015	Según Orden de requisición N°82 y 83				8	0,15	1,20	85,00	0,15	12,75

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

Artículo: Lechuga

Máximo:

unidades

Método: Promedio ponderado

Mínimo:

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							10,00	0,40	4,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°2				1,00	0,40	0,40	9,00	0,40	3,60
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°5				1,00	0,40	0,40	8,00	0,40	3,20
04-03-2015	Según Orden de requisición N°8				1,00	0,40	0,40	7,00	0,40	2,80
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°11				1,00	0,40	0,40	6,00	0,40	2,40
06-03-2015	Según Orden de requisición N°14				1,00	0,40	0,40	5,00	0,40	2,00
08-03-2015	Según Orden de requisición N°19				1,00	0,40	0,40	4,00	0,40	1,60
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°22				1,00	0,40	0,40	3,00	0,40	1,20
10-03-2015	Compra sin factura.	12,00	0,40	4,80				15,00	0,40	6,00
10-03-2015	Según Orden de requisición N°25				1,00	0,40	0,40	14,00	0,40	5,60
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°28				1,00	0,40	0,40	13,00	0,40	5,20
12-03-2015	Según Orden de requisición N°31				1,00	0,40	0,40	12,00	0,40	4,80
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°34				1,00	0,40	0,40	11,00	0,40	4,40
16-03-2015	Según Orden de requisición N°37				1,00	0,40	0,40	10,00	0,40	4,00
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°40				1,00	0,40	0,40	9,00	0,40	3,60
18-03-2015	Según Orden de requisición N°43				1,00	0,40	0,40	8,00	0,40	3,20
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°46				1,00	0,40	0,40	7,00	0,40	2,80
20-03-2015	Según Orden de requisición N°49				1,00	0,40	0,40	6,00	0,40	2,40
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°52				1,50	0,40	0,60	4,50	0,40	1,80
22-03-2015	Según Orden de requisición N°55				1,00	0,40	0,40	3,50	0,40	1,40
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°58				1,00	0,40	0,40	2,50	0,40	1,00
24-03-2015	Compra sin factura.	12,00	0,40	4,80				14,50	0,40	5,80
24-03-2015	Según Orden de requisición N°61				1,00	0,40	0,40	13,50	0,40	5,40
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°64				1,00	0,40	0,40	12,50	0,40	5,00
26-03-2015	Según Orden de requisición N°67				1,00	0,40	0,40	11,50	0,40	4,60
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°70				1,00	0,40	0,40	10,50	0,40	4,20
28-03-2015	Según Orden de requisición N°73				1,50	0,40	0,60	9,00	0,40	3,60
29-03-2015	Según Orden de requisición N°76				1,00	0,40	0,40	8,00	0,40	3,20
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°79				1,00	0,40	0,40	7,00	0,40	2,80
31-03-2015	Según Orden de requisición N°82				1,00	0,40	0,40	6,00	0,40	2,40

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Tomate riñón

**Máximo:**

Libras

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							20,00	0,40	8,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°2				0,50	0,40	0,20	19,50	0,40	7,80
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°5				0,50	0,40	0,20	19,00	0,40	7,60
04-03-2015	Según Orden de requisición N°8				0,50	0,40	0,20	18,50	0,40	7,40
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°11				1,00	0,40	0,40	17,50	0,40	7,00
06-03-2015	Según Orden de requisición N°14				0,50	0,40	0,20	17,00	0,40	6,80
08-03-2015	Según Orden de requisición N°19				1,00	0,40	0,40	16,00	0,40	6,40
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°22				1,00	0,40	0,40	15,00	0,40	6,00
10-03-2015	Compra sin factura.	10,00	0,40	4,00				25,00	0,40	10,00
10-03-2015	Según Orden de requisición N°25				0,50	0,40	0,20	24,50	0,40	9,80
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°28				1,00	0,40	0,40	23,50	0,40	9,40
12-03-2015	Según Orden de requisición N°31				1,00	0,40	0,40	22,50	0,40	9,00
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°34				1,00	0,40	0,40	21,50	0,40	8,60
16-03-2015	Según Orden de requisición N°37				0,50	0,40	0,20	21,00	0,40	8,40
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°40				1,00	0,40	0,40	20,00	0,40	8,00
18-03-2015	Según Orden de requisición N°43				1,00	0,40	0,40	19,00	0,40	7,60
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°46				1,00	0,40	0,40	18,00	0,40	7,20
20-03-2015	Según Orden de requisición N°49				0,50	0,40	0,20	17,50	0,40	7,00
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°52				1,00	0,40	0,40	16,50	0,40	6,60
22-03-2015	Según Orden de requisición N°55				0,50	0,40	0,20	16,00	0,40	6,40
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°58				1,00	0,40	0,40	15,00	0,40	6,00
24-03-2015	Compra sin factura.	10,00	0,40	4,00				25,00	0,40	10,00
24-03-2015	Según Orden de requisición N°61				0,50	0,40	0,20	24,50	0,40	9,80
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°64				0,50	0,40	0,20	24,00	0,40	9,60
26-03-2015	Según Orden de requisición N°67				1,00	0,40	0,40	23,00	0,40	9,20
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°70				0,50	0,40	0,20	22,50	0,40	9,00
28-03-2015	Según Orden de requisición N°73				1,00	0,40	0,40	21,50	0,40	8,60
29-03- 2015	Según Orden de requisición N°76				0,50	0,40	0,20	21,00	0,40	8,40
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°79				1,00	0,40	0,40	20,00	0,40	8,00
31-03-2015	Según Orden de requisición N°82				1,00	0,40	0,40	19,00	0,40	7,60

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Salsa de tomate sachet

**Máximo:** unidades

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							3.000,00	0,02	60,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1				56,00	0,02	1,12	2.944,00	0,02	58,88
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4				64,00	0,02	1,28	2.880,00	0,02	57,60
04-03-2015	Según Orden de requisición N°7				72,00	0,02	1,44	2.808,00	0,02	56,16
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10				56,00	0,02	1,12	2.752,00	0,02	55,04
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13				64,00	0,02	1,28	2.688,00	0,02	53,76
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16				72,00	0,02	1,44	2.616,00	0,02	52,32
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18				56,00	0,02	1,12	2.560,00	0,02	51,20
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21				96,00	0,02	1,92	2.464,00	0,02	49,28
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24				104,00	0,02	2,08	2.360,00	0,02	47,20
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27				96,00	0,02	1,92	2.264,00	0,02	45,28
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30				88,00	0,02	1,76	2.176,00	0,02	43,52
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33				96,00	0,02	1,92	2.080,00	0,02	41,60
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36				104,00	0,02	2,08	1.976,00	0,02	39,52
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39				96,00	0,02	1,92	1.880,00	0,02	37,60
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42				88,00	0,02	1,76	1.792,00	0,02	35,84
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45				80,00	0,02	1,60	1.712,00	0,02	34,24
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48				96,00	0,02	1,92	1.616,00	0,02	32,32
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51				96,00	0,02	1,92	1.520,00	0,02	30,40
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54				80,00	0,02	1,60	1.440,00	0,02	28,80
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57				88,00	0,02	1,76	1.352,00	0,02	27,04
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60				112,00	0,02	2,24	1.240,00	0,02	24,80
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63				104,00	0,02	2,08	1.136,00	0,02	22,72
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66				104,00	0,02	2,08	1.032,00	0,02	20,64
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69				104,00	0,02	2,08	928,00	0,02	18,56
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72				112,00	0,02	2,24	816,00	0,02	16,32
29-03-2015	Según Orden de requisición N°75				104,00	0,02	2,08	712,00	0,02	14,24
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°78				112,00	0,02	2,24	600,00	0,02	12,00
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81				104,00	0,02	2,08	496,00	0,02	9,92

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Ajo

**Máximo:**

Libras

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							20,00	1,50	30,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1,2 y 3				1,00	1,50	1,50	19,00	1,50	28,50
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4, 5 y 6				1,00	1,50	1,50	18,00	1,50	27,00
04-03-2015	Según Orden de requisición N°7, 8 y 9				1,00	1,50	1,50	17,00	1,50	25,50
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10, 11 y 12				1,00	1,50	1,50	16,00	1,50	24,00
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13, 14 y 15				1,00	1,50	1,50	15,00	1,50	22,50
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16 y 17				0,75	1,50	1,13	14,25	1,50	21,38
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18, 19 y 20				1,00	1,50	1,50	13,25	1,50	19,88
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21, 22 y 23				1,50	1,50	2,25	11,75	1,50	17,63
10-03-2015	Compra sin factura.	12,00	1,50	18,00				23,75	1,50	35,63
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24, 25 y 26				1,50	1,50	2,25	22,25	1,50	33,38
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27, 28 y 29				1,50	1,50	2,25	20,75	1,50	31,13
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30, 31 y 32				1,50	1,50	2,25	19,25	1,50	28,88
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33, 34 y 35				1,50	1,50	2,25	17,75	1,50	26,63
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36, 37 y 38				1,50	1,50	2,25	16,25	1,50	24,38
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39, 40 y 41				1,50	1,50	2,25	14,75	1,50	22,13
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42, 43 y 44				1,50	1,50	2,25	13,25	1,50	19,88
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45, 46 y 47				1,00	1,50	1,50	12,25	1,50	18,38
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48, 49 y 50				1,50	1,50	2,25	10,75	1,50	16,13
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51, 52 y 53				1,50	1,50	2,25	9,25	1,50	13,88
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54, 55 y 56				1,00	1,50	1,50	8,25	1,50	12,38
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57, 58 y 59				1,50	1,50	2,25	6,75	1,50	10,13
24-03-2015	Compra sin factura.	12,00	1,50	18,00				18,75	1,50	28,13
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60, 61 y 62				1,50	1,50	2,25	17,25	1,50	25,88
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63, 64 y 65				1,50	1,50	2,25	15,75	1,50	23,63
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66, 67 y 68				1,50	1,50	2,25	14,25	1,50	21,38
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69, 70 y 71				1,50	1,50	2,25	12,75	1,50	19,13
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72, 73 y 74				1,50	1,50	2,25	11,25	1,50	16,88
29-03-2015	Según Orden de requisición N°75, 76 y 77				1,50	1,50	2,25	9,75	1,50	14,63
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°78, 79 y 80				1,50	1,50	2,25	8,25	1,50	12,38
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81, 82 y 83				1,50	1,50	2,25	6,75	1,50	10,13

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Sal cris- sal

**Máximo:**

Gramos

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							4.000,00	0,00	2,80
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1, 2 y 3				98,00	0,00	0,07	3.902,00	0,00	2,73
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4, 5 y 6				96,00	0,00	0,07	3.806,00	0,00	2,66
04-03-2015	Según Orden de requisición N°7, 8 y 9				117,00	0,00	0,08	3.689,00	0,00	2,58
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10, 11 y 12				102,00	0,00	0,07	3.587,00	0,00	2,51
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13, 14 y 15				106,00	0,00	0,07	3.481,00	0,00	2,44
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16 y 17				84,00	0,00	0,06	3.397,00	0,00	2,38
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18, 19 y 20				110,00	0,00	0,08	3.287,00	0,00	2,30
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21, 22 y 23				144,00	0,00	0,10	3.143,00	0,00	2,20
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24, 25 y 26				146,00	0,00	0,10	2.997,00	0,00	2,10
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27, 28 y 29				147,00	0,00	0,10	2.850,00	0,00	2,00
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30, 31 y 32				139,00	0,00	0,10	2.711,00	0,00	1,90
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33, 34 y 35				144,00	0,00	0,10	2.567,00	0,00	1,80
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36, 37 y 38				132,00	0,00	0,09	2.435,00	0,00	1,70
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39, 40 y 41				146,00	0,00	0,10	2.289,00	0,00	1,60
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42, 43 y 44				160,00	0,00	0,11	2.129,00	0,00	1,49
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45, 46 y 47				131,00	0,00	0,09	1.998,00	0,00	1,40
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48, 49 y 50				137,00	0,00	0,10	1.861,00	0,00	1,30
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51, 52 y 53				155,00	0,00	0,11	1.706,00	0,00	1,19
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54, 55 y 56				122,00	0,00	0,09	1.584,00	0,00	1,11
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57, 58 y 59				136,00	0,00	0,10	1.448,00	0,00	1,01
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60, 61 y 62				152,00	0,00	0,11	1.296,00	0,00	0,91
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63, 64 y 65				143,00	0,00	0,10	1.153,00	0,00	0,81
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66, 67 y 68				152,00	0,00	0,11	1.001,00	0,00	0,70
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69, 70 y 71				147,00	0,00	0,10	854,00	0,00	0,60
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72, 73 y 74				172,00	0,00	0,12	682,00	0,00	0,48
29-03-2015	Según Orden de requisición N°75, 76 y 77				146,00	0,00	0,10	536,00	0,00	0,38
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°78, 79 y 80				162,00	0,00	0,11	374,00	0,00	0,26
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81, 82 y 83				150,00	0,00	0,11	224,00	0,00	0,16

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Aceite palma de oro  
**Método:** Promedio ponderado

**Máximo:** Litros  
**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							72	2,10	151,20
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1, 2 y 3				1,5	2,10	3,15	70,50	2,10	148,05
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4, 5 y 6				1,25	2,10	2,63	69,25	2,10	145,43
04-03-2015	Según Orden de requisición N°7, 8 y 9				1,5	2,10	3,15	67,75	2,10	142,28
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10, 11 y 12				1,75	2,10	3,68	66,00	2,10	138,60
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13, 14 y 15				1,25	2,10	2,63	64,75	2,10	135,98
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16 y 17				1,25	2,10	2,63	63,50	2,10	133,35
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18, 19 y 20				1,75	2,10	3,68	61,75	2,10	129,68
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21, 22 y 23				1,75	2,10	3,68	60,00	2,10	126,00
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24, 25 y 26				2	2,10	4,20	58,00	2,10	121,80
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27, 28 y 29				1,75	2,10	3,68	56,25	2,10	118,13
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30, 31 y 32				1,75	2,10	3,68	54,50	2,10	114,45
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33, 34 y 35				1,75	2,10	3,68	52,75	2,10	110,78
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36, 37 y 38				2	2,10	4,20	50,75	2,10	106,58
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39, 40 y 41				1,75	2,10	3,68	49,00	2,10	102,90
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42, 43 y 44				1,75	2,10	3,68	47,25	2,10	99,23
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45, 46 y 47				1,75	2,10	3,68	45,50	2,10	95,55
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48, 49 y 50				1,5	2,10	3,15	44,00	2,10	92,40
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51, 52 y 53				1,75	2,10	3,68	42,25	2,10	88,73
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54, 55 y 56				1,5	2,10	3,15	40,75	2,10	85,58
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57, 58 y 59				1,75	2,10	3,68	39,00	2,10	81,90
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60, 61 y 62				2	2,10	4,20	37,00	2,10	77,70
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63, 64 y 65				2,25	2,10	4,73	34,75	2,10	72,98
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66, 67 y 68				2,25	2,10	4,73	32,50	2,10	68,25
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69, 70 y 71				2	2,10	4,20	30,50	2,10	64,05
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72, 73 y 74				2,25	2,10	4,73	28,25	2,10	59,33
29-03-2015	Según Orden de requisición N°75, 76 y 77				2	2,10	4,20	26,25	2,10	55,13
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°78, 79 y 80				2,25	2,10	4,73	24,00	2,10	50,40
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81, 82 y 83				2,25	2,10	4,73	21,75	2,10	45,68

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Pimienta

**Máximo:**

Gramos

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							4.000,00	0,00	12,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1,2 y 3				78,00	0,00	0,23	3.922,00	0,00	11,77
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4, 5 y 6				84,00	0,00	0,25	3.838,00	0,00	11,51
04-03-2015	Según Orden de requisición N°7, 8 y 9				97,00	0,00	0,29	3.741,00	0,00	11,22
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10, 11 y 12				78,00	0,00	0,23	3.663,00	0,00	10,99
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13, 14 y 15				86,00	0,00	0,26	3.577,00	0,00	10,73
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16 y 17				84,00	0,00	0,25	3.493,00	0,00	10,48
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18, 19 y 20				84,00	0,00	0,25	3.409,00	0,00	10,23
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21, 22 y 23				120,00	0,00	0,36	3.289,00	0,00	9,87
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24, 25 y 26				126,00	0,00	0,38	3.163,00	0,00	9,49
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27, 28 y 29				121,00	0,00	0,36	3.042,00	0,00	9,13
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30, 31 y 32				113,00	0,00	0,34	2.929,00	0,00	8,79
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33, 34 y 35				120,00	0,00	0,36	2.809,00	0,00	8,43
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36, 37 y 38				120,00	0,00	0,36	2.689,00	0,00	8,07
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39, 40 y 41				122,00	0,00	0,37	2.567,00	0,00	7,70
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42, 43 y 44				112,00	0,00	0,34	2.455,00	0,00	7,37
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45, 46 y 47				107,00	0,00	0,32	2.348,00	0,00	7,04
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48, 49 y 50				117,00	0,00	0,35	2.231,00	0,00	6,69
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51, 52 y 53				152,00	0,00	0,46	2.079,00	0,00	6,24
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54, 55 y 56				102,00	0,00	0,31	1.977,00	0,00	5,93
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57, 58 y 59				112,00	0,00	0,34	1.865,00	0,00	5,60
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60, 61 y 62				132,00	0,00	0,40	1.733,00	0,00	5,20
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63, 64 y 65				127,00	0,00	0,38	1.606,00	0,00	4,82
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66, 67 y 68				128,00	0,00	0,38	1.478,00	0,00	4,43
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69, 70 y 71				127,00	0,00	0,38	1.351,00	0,00	4,05
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72, 73 y 74				142,00	0,00	0,43	1.209,00	0,00	3,63
29-03-2015	Según Orden de requisición N°75, 76 y 77				126,00	0,00	0,38	1.083,00	0,00	3,25
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°78, 79 y 80				138,00	0,00	0,41	945,00	0,00	2,84
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81, 82 y 83				126,00	0,00	0,38	819,00	0,00	2,46



**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Comino molido

**Máximo:**

Gramos

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							4.000,00	0,00	12,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1, 2 y 3				78,00	0,00	0,23	3.922,00	0,00	11,77
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4, 5 y 6				84,00	0,00	0,25	3.838,00	0,00	11,51
04-03-2015	Según Orden de requisición N°7, 8 y 9				97,00	0,00	0,29	3.741,00	0,00	11,22
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10, 11 y 12				78,00	0,00	0,23	3.663,00	0,00	10,99
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13, 14 y 15				86,00	0,00	0,26	3.577,00	0,00	10,73
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16 y 17				84,00	0,00	0,25	3.493,00	0,00	10,48
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18, 19 y 20				84,00	0,00	0,25	3.409,00	0,00	10,23
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21, 22 y 23				120,00	0,00	0,36	3.289,00	0,00	9,87
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24, 25 y 26				126,00	0,00	0,38	3.163,00	0,00	9,49
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27, 28 y 29				121,00	0,00	0,36	3.042,00	0,00	9,13
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30, 31 y 32				113,00	0,00	0,34	2.929,00	0,00	8,79
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33, 34 y 35				120,00	0,00	0,36	2.809,00	0,00	8,43
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36, 37 y 38				120,00	0,00	0,36	2.689,00	0,00	8,07
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39, 40 y 41				122,00	0,00	0,37	2.567,00	0,00	7,70
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42, 43 y 44				112,00	0,00	0,34	2.455,00	0,00	7,37
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45, 46 y 47				107,00	0,00	0,32	2.348,00	0,00	7,04
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48, 49 y 50				117,00	0,00	0,35	2.231,00	0,00	6,69
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51, 52 y 53				152,00	0,00	0,46	2.079,00	0,00	6,24
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54, 55 y 56				102,00	0,00	0,31	1.977,00	0,00	5,93
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57, 58 y 59				112,00	0,00	0,34	1.865,00	0,00	5,60
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60, 61 y 62				132,00	0,00	0,40	1.733,00	0,00	5,20
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63, 64 y 65				127,00	0,00	0,38	1.606,00	0,00	4,82
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66, 67 y 68				128,00	0,00	0,38	1.478,00	0,00	4,43
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69, 70 y 71				127,00	0,00	0,38	1.351,00	0,00	4,05
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72, 73 y 74				142,00	0,00	0,43	1.209,00	0,00	3,63
29-03-2015	Según Orden de requisición N°75, 76 y 77				126,00	0,00	0,38	1.083,00	0,00	3,25
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°78, 79 y 80				138,00	0,00	0,41	945,00	0,00	2,84
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81, 82 y 83				126,00	0,00	0,38	819,00	0,00	2,46

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Ají-no-moto

**Máximo:**

Gramos

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							4.000,00	0,00	12,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1 y 3				68,00	0,00	0,20	3.932,00	0,00	11,80
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4 y 6				78,00	0,00	0,23	3.854,00	0,00	11,56
04-03-2015	Según Orden de requisición N°7 y 9				87,00	0,00	0,26	3.767,00	0,00	11,30
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10 y 12				66,00	0,00	0,20	3.701,00	0,00	11,10
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13 y 15				76,00	0,00	0,23	3.625,00	0,00	10,88
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16 y 17				84,00	0,00	0,25	3.541,00	0,00	10,62
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18 y 20				71,00	0,00	0,21	3.470,00	0,00	10,41
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21 y 23				108,00	0,00	0,32	3.362,00	0,00	10,09
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24 y 26				116,00	0,00	0,35	3.246,00	0,00	9,74
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27 y 29				108,00	0,00	0,32	3.138,00	0,00	9,41
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30 y 32				100,00	0,00	0,30	3.038,00	0,00	9,11
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33 y 35				108,00	0,00	0,32	2.930,00	0,00	8,79
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36 y 38				114,00	0,00	0,34	2.816,00	0,00	8,45
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39 y 41				110,00	0,00	0,33	2.706,00	0,00	8,12
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42 y 44				98,00	0,00	0,29	2.608,00	0,00	7,82
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45 y 47				95,00	0,00	0,29	2.513,00	0,00	7,54
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48 y 50				107,00	0,00	0,32	2.406,00	0,00	7,22
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51 y 53				110,00	0,00	0,33	2.296,00	0,00	6,89
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54 y 56				92,00	0,00	0,28	2.204,00	0,00	6,61
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57 y 59				100,00	0,00	0,30	2.104,00	0,00	6,31
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60 y 62				122,00	0,00	0,37	1.982,00	0,00	5,95
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63 y 65				119,00	0,00	0,36	1.863,00	0,00	5,59
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66 y 68				116,00	0,00	0,35	1.747,00	0,00	5,24
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69 y 71				117,00	0,00	0,35	1.630,00	0,00	4,89
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72 y 74				127,00	0,00	0,38	1.503,00	0,00	4,51
29-03- 2015	Según Orden de requisición N°75 y 77				116,00	0,00	0,35	1.387,00	0,00	4,16
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°78 y 80				126,00	0,00	0,38	1.261,00	0,00	3,78
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81 y 83				114,00	0,00	0,34	1.147,00	0,00	3,44

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Apanadura

**Máximo:**

Libras

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							30,00	1,00	30,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°2				1,00	1,00	1,00	29,00	1,00	29,00
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°5				0,50	1,00	0,50	28,50	1,00	28,50
04-03-2015	Según Orden de requisición N°8				1,00	1,00	1,00	27,50	1,00	27,50
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°11				1,00	1,00	1,00	26,50	1,00	26,50
06-03-2015	Según Orden de requisición N°14				1,00	1,00	1,00	25,50	1,00	25,50
08-03-2015	Según Orden de requisición N°19				1,00	1,00	1,00	24,50	1,00	24,50
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°22				1,00	1,00	1,00	23,50	1,00	23,50
10-03-2015	Según Orden de requisición N°25				1,00	1,00	1,00	22,50	1,00	22,50
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°28				1,00	1,00	1,00	21,50	1,00	21,50
12-03-2015	Según Orden de requisición N°31				1,00	1,00	1,00	20,50	1,00	20,50
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°34				1,00	1,00	1,00	19,50	1,00	19,50
16-03-2015	Según Orden de requisición N°37				0,50	1,00	0,50	19,00	1,00	19,00
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°40				1,00	1,00	1,00	18,00	1,00	18,00
18-03-2015	Según Orden de requisición N°43				1,00	1,00	1,00	17,00	1,00	17,00
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°46				1,00	1,00	1,00	16,00	1,00	16,00
20-03-2015	Según Orden de requisición N°49				1,00	1,00	1,00	15,00	1,00	15,00
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°52				1,00	1,00	1,00	14,00	1,00	14,00
22-03-2015	Según Orden de requisición N°55				1,00	1,00	1,00	13,00	1,00	13,00
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°58				1,00	1,00	1,00	12,00	1,00	12,00
24-03-2015	Según Orden de requisición N°61				1,00	1,00	1,00	11,00	1,00	11,00
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°64				1,00	1,00	1,00	10,00	1,00	10,00
26-03-2015	Según Orden de requisición N°67				1,00	1,00	1,00	9,00	1,00	9,00
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°70				1,00	1,00	1,00	8,00	1,00	8,00
28-03-2015	Según Orden de requisición N°73				1,00	1,00	1,00	7,00	1,00	7,00
29-03- 2015	Según Orden de requisición N°76				1,00	1,00	1,00	6,00	1,00	6,00
30-03-2015	Según Orden de requisición N°79				1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	5,00
31-03-2015	Según Orden de requisición N°82				1,00	1,00	1,00	4,00	1,00	4,00

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Salsa china 260 g

**Máximo:**

Botellas

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							24,00	0,90	21,60
02-03-2015	Según Orden de requisición N°3				0,50	0,90	0,45	23,50	0,90	21,15
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°6				0,50	0,90	0,45	23,00	0,90	20,70
04-03-2015	Según Orden de requisición N°9				0,50	0,90	0,45	22,50	0,90	20,25
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°12				0,33	0,90	0,30	22,17	0,90	19,95
06-03-2015	Según Orden de requisición N°15				0,50	0,90	0,45	21,67	0,90	19,50
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°17				0,50	0,90	0,45	21,17	0,90	19,05
08-03-2015	Según Orden de requisición N°20				0,50	0,90	0,45	20,67	0,90	18,60
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°23				0,50	0,90	0,45	20,17	0,90	18,15
10-03-2015	Según Orden de requisición N°26				0,50	0,90	0,45	19,67	0,90	17,70
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°29				0,50	0,90	0,45	19,17	0,90	17,25
12-03-2015	Según Orden de requisición N°32				0,50	0,90	0,45	18,67	0,90	16,80
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°35				0,50	0,90	0,45	18,17	0,90	16,35
16-03-2015	Según Orden de requisición N°38				0,33	0,90	0,30	17,83	0,90	16,05
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°41				0,50	0,90	0,45	17,33	0,90	15,60
18-03-2015	Según Orden de requisición N°44				0,33	0,90	0,30	17,00	0,90	15,30
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°47				0,50	0,90	0,45	16,50	0,90	14,85
20-03-2015	Según Orden de requisición N°50				0,33	0,90	0,30	16,17	0,90	14,55
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°53				0,50	0,90	0,45	15,67	0,90	14,10
22-03-2015	Según Orden de requisición N°56				0,50	0,90	0,45	15,17	0,90	13,65
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°59				0,50	0,90	0,45	14,67	0,90	13,20
24-03-2015	Según Orden de requisición N°62				0,33	0,90	0,30	14,33	0,90	12,90
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°65				0,50	0,90	0,45	13,83	0,90	12,45
26-03-2015	Según Orden de requisición N°68				0,50	0,90	0,45	13,33	0,90	12,00
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°71				0,50	0,90	0,45	12,83	0,90	11,55
28-03-2015	Según Orden de requisición N°74				0,50	0,90	0,45	12,33	0,90	11,10
29-03-2015	Según Orden de requisición N°77				0,50	0,90	0,45	11,83	0,90	10,65
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°80				0,50	0,90	0,45	11,33	0,90	10,20
31-03-2015	Según Orden de requisición N°83				0,33	0,90	0,30	11,00	0,90	9,90

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Mayonesa juafina sachet  
**Método:** Promedio ponderado

**Máximo:** Unidades  
**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							3.000,00	0,02	60,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°1				56,00	0,02	1,12	2.944,00	0,02	58,88
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°4				64,00	0,02	1,28	2.880,00	0,02	57,60
04-03-2015	Según Orden de requisición N°7				72,00	0,02	1,44	2.808,00	0,02	56,16
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°10				56,00	0,02	1,12	2.752,00	0,02	55,04
06-03-2015	Según Orden de requisición N°13				64,00	0,02	1,28	2.688,00	0,02	53,76
07-03- 2015	Según Orden de requisición N°16				72,00	0,02	1,44	2.616,00	0,02	52,32
08-03-2015	Según Orden de requisición N°18				56,00	0,02	1,12	2.560,00	0,02	51,20
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°21				96,00	0,02	1,92	2.464,00	0,02	49,28
10-03-2015	Según Orden de requisición N°24				104,00	0,02	2,08	2.360,00	0,02	47,20
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°27				96,00	0,02	1,92	2.264,00	0,02	45,28
12-03-2015	Según Orden de requisición N°30				88,00	0,02	1,76	2.176,00	0,02	43,52
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°33				96,00	0,02	1,92	2.080,00	0,02	41,60
16-03-2015	Según Orden de requisición N°36				104,00	0,02	2,08	1.976,00	0,02	39,52
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°39				96,00	0,02	1,92	1.880,00	0,02	37,60
18-03-2015	Según Orden de requisición N°42				88,00	0,02	1,76	1.792,00	0,02	35,84
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°45				80,00	0,02	1,60	1.712,00	0,02	34,24
20-03-2015	Según Orden de requisición N°48				96,00	0,02	1,92	1.616,00	0,02	32,32
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°51				96,00	0,02	1,92	1.520,00	0,02	30,40
22-03-2015	Según Orden de requisición N°54				80,00	0,02	1,60	1.440,00	0,02	28,80
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°57				88,00	0,02	1,76	1.352,00	0,02	27,04
24-03-2015	Según Orden de requisición N°60				112,00	0,02	2,24	1.240,00	0,02	24,80
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°63				104,00	0,02	2,08	1.136,00	0,02	22,72
26-03-2015	Según Orden de requisición N°66				104,00	0,02	2,08	1.032,00	0,02	20,64
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°69				104,00	0,02	2,08	928,00	0,02	18,56
28-03-2015	Según Orden de requisición N°72				112,00	0,02	2,24	816,00	0,02	16,32
29-03- 2015	Según Orden de requisición N°75				104,00	0,02	2,08	712,00	0,02	14,24
30-03-2015	Según Orden de requisición N°78				112,00	0,02	2,24	600,00	0,02	12,00
31-03-2015	Según Orden de requisición N°81				104,00	0,02	2,08	496,00	0,02	9,92

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Servilleta familia económica 60\*70  
**Método:** Promedio ponderado

**Máximo:** paquetes  
**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							60,00	0,26	15,60
31 - 03 -2015	P/r registrar consumo de materiales indirectos				30,00	0,26	7,80	30,00	0,26	7,80

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Huevos

**Máximo:**

unidades

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							360,00	0,10	36,00
02-03-2015	Según Orden de requisición N°2 y 3				9,00	0,10	0,90	351,00	0,10	35,10
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°5 y 6				9,00	0,10	0,90	342,00	0,10	34,20
04-03-2015	Según Orden de requisición N°8 y 9				11,00	0,10	1,10	331,00	0,10	33,10
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°11 y 12				10,00	0,10	1,00	321,00	0,10	32,10
06-03-2015	Según Orden de requisición N°14 y 15				9,00	0,10	0,90	312,00	0,10	31,20
07-03-2015	Según Orden de requisición N°17				6,00	0,10	0,60	306,00	0,10	30,60
08-03-2015	Según Orden de requisición N°19 y 20				14,00	0,10	1,40	292,00	0,10	29,20
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°22 y 23				11,00	0,10	1,10	281,00	0,10	28,10
10-03-2015	Según Orden de requisición N°25 y 26				9,00	0,10	0,90	272,00	0,10	27,20
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°28 y 29				11,00	0,10	1,10	261,00	0,10	26,10
12-03-2015	Según Orden de requisición N°31 y 32				11,00	0,10	1,10	250,00	0,10	25,00
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°34 y 35				11,00	0,10	1,10	239,00	0,10	23,90
16-03-2015	Según Orden de requisición N°37 y 38				7,00	0,10	0,70	232,00	0,10	23,20
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°40 y 41				12,00	0,10	1,20	220,00	0,10	22,00
18-03-2015	Según Orden de requisición N°43 y 44				10,00	0,10	1,00	210,00	0,10	21,00
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°46 y 47				13,00	0,10	1,30	197,00	0,10	19,70
20-03-2015	Según Orden de requisición N°49 y 50				9,00	0,10	0,90	188,00	0,10	18,80
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°52 y 53				13,00	0,10	1,30	175,00	0,10	17,50
22-03-2015	Según Orden de requisición N°55 y 56				9,00	0,10	0,90	166,00	0,10	16,60
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°58 y 59				11,00	0,10	1,10	155,00	0,10	15,50
24-03-2015	Según Orden de requisición N°61 y 62				8,00	0,10	0,80	147,00	0,10	14,70
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°64 y 65				11,00	0,10	1,10	136,00	0,10	13,60
26-03-2015	Según Orden de requisición N°67 y 68				11,00	0,10	1,10	125,00	0,10	12,50
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°70 y 71				10,00	0,10	1,00	115,00	0,10	11,50
28-03-2015	Según Orden de requisición N°73 y 74				14,00	0,10	1,40	101,00	0,10	10,10
29-03-2015	Según Orden de requisición N°76 y 77				9,00	0,10	0,90	92,00	0,10	9,20
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°79 y 80				12,00	0,10	1,20	80,00	0,10	8,00
31-03-2015	Según Orden de requisición N°82 y 83				10,00	0,10	1,00	70,00	0,10	7,00

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA KARDEX**

**Artículo:** Limón sutil

**Máximo:** unidades

**Método:** Promedio ponderado

**Mínimo:**

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T
01-03- 2015	Según Inventario Inicial							70,00	0,05	3,50
02-03-2015	Según Orden de requisición N°2				5,00	0,05	0,25	65,00	0,05	3,25
03-03- 2015	Según Orden de requisición N°5				3,00	0,05	0,15	62,00	0,05	3,10
04-03-2015	Según Orden de requisición N°8				5,00	0,05	0,25	57,00	0,05	2,85
05-03- 2015	Según Orden de requisición N°11				6,00	0,05	0,30	51,00	0,05	2,55
06-03-2015	Según Orden de requisición N°14				5,00	0,05	0,25	46,00	0,05	2,30
08-03-2015	Según Orden de requisición N°19				6,00	0,05	0,30	40,00	0,05	2,00
09-03- 2015	Según Orden de requisición N°22				6,00	0,05	0,30	34,00	0,05	1,70
10-03-2015	Compra sin factura.	50,00	0,05	2,50				84,00	0,05	4,20
10-03-2015	Según Orden de requisición N°25				5,00	0,05	0,25	79,00	0,05	3,95
11-03- 2015	Según Orden de requisición N°28				6,00	0,05	0,30	73,00	0,05	3,65
12-03-2015	Según Orden de requisición N°31				6,00	0,05	0,30	67,00	0,05	3,35
13-03- 2015	Según Orden de requisición N°34				6,00	0,05	0,30	61,00	0,05	3,05
16-03-2015	Según Orden de requisición N°37				3,00	0,05	0,15	58,00	0,05	2,90
17-03- 2015	Según Orden de requisición N°40				6,00	0,05	0,30	52,00	0,05	2,60
18-03-2015	Según Orden de requisición N°43				7,00	0,05	0,35	45,00	0,05	2,25
19-03- 2015	Según Orden de requisición N°46				6,00	0,05	0,30	39,00	0,05	1,95
20-03-2015	Según Orden de requisición N°49				5,00	0,05	0,25	34,00	0,05	1,70
21-03- 2015	Según Orden de requisición N°52				7,00	0,05	0,35	27,00	0,05	1,35
22-03-2015	Según Orden de requisición N°55				5,00	0,05	0,25	22,00	0,05	1,10
23-03- 2015	Según Orden de requisición N°58				6,00	0,05	0,30	16,00	0,05	0,80
24-03-2015	Compra sin factura.	50,00	0,05	2,50				66,00	0,05	3,30
24-03-2015	Según Orden de requisición N°61				5,00	0,05	0,25	61,00	0,05	3,05
25-03- 2015	Según Orden de requisición N°64				4,00	0,05	0,20	57,00	0,05	2,85
26-03-2015	Según Orden de requisición N°67				6,00	0,05	0,30	51,00	0,05	2,55
27-03- 2015	Según Orden de requisición N°70				5,00	0,05	0,25	46,00	0,05	2,30
28-03-2015	Según Orden de requisición N°73				7,00	0,05	0,35	39,00	0,05	1,95
29-03-2015	Según Orden de requisición N°76				5,00	0,05	0,25	34,00	0,05	1,70
30-03- 2015	Según Orden de requisición N°79				6,00	0,05	0,30	28,00	0,05	1,40
31-03-2015	Según Orden de requisición N°82				6,00	0,05	0,30	22,00	0,05	1,10

## TARJETAS RELOJ

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"							
TARJETA RELOJ							
Nombre del trabajador: María Abad							
Mes : Marzo							
Días: del 02 al 31 de marzo del 2015							
FECHA	MAÑANA		TARDE		NOCHE		TOTAL
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	
Lunes 02	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Martes 03	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Miércoles 04	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Jueves 05	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Viernes 06	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Sábado 07	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Domingo 08	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
							<b>56</b>
Lunes 09	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Martes 10	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Miércoles 11	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Jueves 12	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Viernes 13	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
							<b>40</b>
Lunes 16	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Martes 17	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Miércoles 18	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Jueves 19	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Viernes 20	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Sábado 21	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Domingo 22	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
							<b>56</b>
Lunes 23	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Martes 24	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Miércoles 25	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Jueves 26	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Viernes 27	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Sábado 28	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Domingo 29	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
							<b>56</b>
Lunes 30	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Martes 31	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
							<b>16</b>
<b>TOTAL</b>							<b>224</b>



**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**

**TARJETA RELOJ**

**Nombre del trabajador:** Dina Yáñez

**Mes :** Marzo

**Días:** del 02 al 31 de marzo del 2015

FECHA	MAÑANA		TARDE		NOCHE		TOTAL
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	
Lunes 02	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Martes 03	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Miércoles 04	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Jueves 05	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Viernes 06	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Sábado 07	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Domingo 08	8:am	2:pm	3:pm	5:pm			8h
							<b>56</b>
Lunes 09	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Martes 10	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Miércoles 11	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Jueves 12	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Viernes 13	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
							<b>40</b>
Lunes 16	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Martes 17	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Miércoles 18	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Jueves 19	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Viernes 20	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Sábado 21	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Domingo 22	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
							<b>56</b>
Lunes 23	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Martes 24	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Miércoles 25	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Jueves 26	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Viernes 27	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Sábado 28	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Domingo 29	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
							<b>56</b>
Lunes 30	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
Martes 31	8:00	2:pm	3:pm	5:pm			8h
							<b>16</b>
<b>TOTAL</b>							<b>224</b>

## TARJETAS DE TIEMPO

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
TARJETA DE TIEMPO					
<b>NOMBRE:</b> Dina Yánez					
<b>MES:</b> Marzo					
<b>TARIFA POR HORA:</b> 2,63					
O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPLO EMPLEADO	COSTO
	Semana del 2 al 8 de marzo				
1, 2, y 3	Lunes 2	8:am	1pm :	5	13,13
4, 5 y 6	Martes 3	8:am	1pm :	5	13,13
7, 8 y 9	Miércoles 4	8:am	1pm :	5	13,13
10, 11 y 12	Jueves 5	8:am	2:pm	6	15,75
13, 14 y 15	Viernes 6	8:am	1:pm	5	13,13
16, 17	Sábado 7	8:am	2:pm	6	15,75
18, 19 y 20	Domingo 8	8:am	2:pm	6	15,75
<b>TOTALES:</b>				<b>38</b>	<b>99,75</b>

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
TARJETA DE TIEMPO					
<b>NOMBRE:</b> Dina Yánez					
<b>MES:</b> Marzo					
<b>TARIFA POR HORA:</b> 2,63					
O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPLO EMPLEADO	COSTO
	Semana del 9 al 13 de marzo				
21, 22 y 23	Lunes 9	8:am	1pm:	5	13,13
24, 25 y 26	Martes 10	8:am	2:pm	6	15,75
27, 28 y 29	Miércoles 11	8:am	2:30pm	6,5	17,06
30, 31, y 32	Jueves 12	8:am	1:30pm	5,5	14,44
33, 34 y 35	Viernes 13	8:am	1:pm	5	13,13
<b>TOTALES:</b>				<b>28</b>	<b>73,50</b>

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>					
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>					
<b>NOMBRE:</b> Dina Yánez					
<b>MES:</b> Marzo					
<b>TARIFA POR HORA:</b> 2,63					
O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPLO EMPLEADO	COSTO
	Semana del 16 al 22 de marzo				
36, 37 Y 38	Lunes 16	8:am	2:pm	6	15,75
39, 40 Y 41	Martes 17	8:am	1:30pm	5,5	14,44
42, 43 Y 44	Miércoles 18	8:am	1:pm	5	13,13
45, 46 Y 47	Jueves 19	8:am	1:pm	5	13,13
48, 49 Y 50	Viernes 20	8:am	2:pm	6	15,75
51, 52 Y 53	Sábado 21	8:am	2:30pm	6,5	17,06
54, 55 Y 56	Domingo 22	8:am	1:pm	5	13,13
<b>TOTALES:</b>				<b>39</b>	<b>102,38</b>

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>					
<b>TARJETA DE TIEMPO</b>					
<b>NOMBRE:</b> Dina Yánez					
<b>MES:</b> Marzo					
<b>TARIFA POR HORA:</b> 2,63					
O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPLO EMPLEADO	COSTO
	Semana del 23 al 29 de marzo				
57, 58 Y 59	Lunes 23	8:am	2:pm	6	15,75
60, 61 Y 62	Martes 24	8:am	1:30pm	5,5	14,44
63, 64 Y 65	Miércoles 25	8:am	1:pm	5	13,13
66, 67 Y 68	Jueves 26	8:am	1:pm	5	13,13
69, 70 Y 71	Viernes 27	8:am	2:pm	6	15,75
72, 73 Y 74	Sábado 28	8:am	2:30pm	6,5	17,06
75,76 Y 77	Domingo 29	8:am	1:pm	5	13,13
<b>TOTALES:</b>				<b>39</b>	<b>102,38</b>

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
TARJETA DE TIEMPO					
<b>NOMBRE:</b> Dina Yánez					
<b>MES:</b> Marzo					
<b>TARIFA POR HORA:</b> 2,63					
O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPO EMPLEADO	COSTO
78, 79 Y 80 81, 82 Y 83	Semana del 30 al 31 de marzo				
	Lunes 30	8:am	2:30pm	6,5	17,06
	Martes 31	8:am	3:pm	7	18,38
<b>TOTALES:</b>				<b>13,5</b>	<b>35,44</b>

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
TARJETA DE TIEMPO					
<b>NOMBRE:</b> María Abad					
<b>MES:</b> Marzo					
<b>TARIFA POR HORA:</b> 2,63					
O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPO EMPLEADO	COSTO
	Semana del 2 al 8 de marzo				
1, 2, y 3	Lunes 2	8:am	1pm :	5	13,13
4, 5 y 6	Martes 3	8:am	1pm :	5	13,13
7, 8 y 9	Miércoles 4	8:am	1pm :	5	13,13
10, 11 y 12	Jueves 5	8:am	2:pm	6	15,75
13, 14 y 15	Viernes 6	8:am	1:pm	5	13,13
16, 17	Sábado 7	8:am	2:pm	6	15,75
18, 19 y 20	Domingo 8	8:am	2:pm	6	15,75
<b>TOTALES:</b>				<b>38</b>	<b>99,75</b>

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA DE TIEMPO**

**NOMBRE:** María Abad

**MES:** Marzo

**TARIFA POR HORA:** 2,63

O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPLO EMPLEADO	COSTO
	Semana del 9 al 13 de marzo				
21, 22 y 23	Lunes 9	8:am	1pm:	5	13,13
24, 25 y 26	Martes 10	8:am	2:pm	6	15,75
27, 28 y 29	Miércoles 11	8:am	2:30pm	6,5	17,06
30, 31, y 32	Jueves 12	8:am	1:30pm	5,5	14,44
33, 34 y 35	Viernes 13	8:am	1:pm	5	13,13
<b>TOTALES:</b>				<b>28</b>	<b>73,50</b>

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA DE TIEMPO**

**NOMBRE:** María Abad

**MES:** Marzo

**TARIFA POR HORA:** 2,63

O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPLO EMPLEADO	COSTO
	Semana del 16 al 22 de marzo				
36, 37 Y 38	Lunes 16	8:am	2:pm	6	15,75
39, 40 Y 41	Martes 17	8:am	1:30pm	5,5	14,44
42, 43 Y 44	Miércoles 18	8:am	1:pm	5	13,13
45, 46 Y 47	Jueves 19	8:am	1:pm	5	13,13
48, 49 Y 50	Viernes 20	8:am	2:pm	6	15,75
51, 52 Y 53	Sábado 21	8:am	2:30pm	6,5	17,06
54, 55 Y 56	Domingo 22	8:am	1:pm	5	13,13
<b>TOTALES:</b>				<b>39</b>	<b>102,38</b>

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA DE TIEMPO**

**NOMBRE:** María Abad

**MES:** Marzo

**TARIFA POR HORA:** 2,63

O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPLO EMPLEADO	COSTO
	Semana del 23 al 29 de marzo				
57, 58 Y 59	Lunes 23	8:am	2:pm	6	15,75
60, 61 Y 62	Martes 24	8:am	1:30pm	5,5	14,44
63, 64 Y 65	Miércoles 25	8:am	1:pm	5	13,13
66, 67 Y 68	Jueves 26	8:am	1:pm	5	13,13
69, 70 Y 71	Viernes 27	8:am	2:pm	6	15,75
72, 73 Y 74	Sábado 28	8:am	2:30pm	6,5	17,06
75,76 Y 77	Domingo 29	8:am	1:pm	5	13,13
<b>TOTALES:</b>				<b>39</b>	<b>102,38</b>

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**TARJETA DE TIEMPO**

**NOMBRE:** María Abad

**MES:** Marzo

**TARIFA POR HORA:** 2,63

O.P.# TI/TO	DETALLE	HORA EMPEZÓ	HORA TERMINÓ	TIEMPLO EMPLEADO	COSTO
	Semana del 30 al 31 de marzo				
78, 79 Y 80	Lunes 30	8:am	2:30pm	6,5	17,06
81, 82 Y 83	Martes 31	8:am	3:pm	7	18,38
<b>TOTALES:</b>				<b>13,5</b>	<b>35,44</b>

## PLANILLA DE TRABAJADORES

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 2					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O.P. # 1, 2 y 3	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yáñez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 3					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 4, 5 Y 6	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yáñez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 4					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 7, 8 Y 9	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yáñez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 5					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 10, 11 Y 12	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	15,75			15,75
2	María Abad	15,75			15,75
<b>Total</b>		<b>31,50</b>			<b>31,50</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			31,50		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			31,50		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 6					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 13, 14 Y 15	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 7					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 16 Y 17	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	15,75			15,75
2	María Abad	15,75			15,75
<b>Total</b>		<b>31,50</b>			<b>31,50</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			31,50		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			31,50		



RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 8					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 18, 19 Y 20	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	15,75			15,75
2	María Abad	15,75			15,75
<b>Total</b>		<b>31,50</b>			<b>31,50</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			31,50		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			31,50		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 9					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 21,22 Y 23	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 10					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 24, 25 Y 26	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	15,75			15,75
2	María Abad	15,75			15,75
<b>Total</b>		<b>31,50</b>			<b>31,50</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			31,50		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			31,50		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 11					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 27, 28 Y 29	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	17,06			17,06
2	María Abad	17,06			17,06
<b>Total</b>		<b>34,13</b>			<b>34,13</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			34,13		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			34,13		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 12					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 30, 31 Y 32	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	14,44			14,44
2	María Abad	14,44			14,44
<b>Total</b>		<b>28,88</b>			<b>28,88</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			28,88		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			28,88		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 13					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 33, 34 Y 35	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 16					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 36, 37 Y 38	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	15,75			15,75
2	María Abad	15,75			15,75
<b>Total</b>		<b>31,50</b>			<b>31,50</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			31,50		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			31,50		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 17					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 39, 40 Y 41	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	14,44			14,44
2	María Abad	14,44			14,44
<b>Total</b>		<b>28,88</b>			<b>28,88</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			28,88		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			28,88		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 18					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 42, 43 Y 44	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 19					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	P. # 45, 46 Y	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 20					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 48, 49 Y 50	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	15,75			15,75
2	María Abad	15,75			15,75
<b>Total</b>		<b>31,50</b>			<b>31,50</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			31,50		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			31,50		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 21					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 51, 52 Y 53	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	17,06			17,06
2	María Abad	17,06			17,06
<b>Total</b>		<b>34,13</b>			<b>34,13</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			34,13		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			34,13		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 22					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	P. # 54, 55 Y	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 23					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 57 , 58 Y 59	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	15,75			15,75
2	María Abad	15,75			15,75
<b>Total</b>		<b>31,50</b>			<b>31,50</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			31,50		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			31,50		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 24					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 60, 61 Y 62	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	14,44			14,44
2	María Abad	14,44			14,44
<b>Total</b>		<b>28,88</b>			<b>28,88</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			28,88		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			28,88		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 25					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	P. # 63, 64 Y	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 26					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	P. # 66, 67 Y	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			26,25		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 27					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 69 , 70 Y 71	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	15,75			15,75
2	María Abad	15,75			15,75
<b>Total</b>		<b>31,50</b>			<b>31,50</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			31,50		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			31,50		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 28					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 72, 73 Y 74	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	17,06			17,06
2	María Abad	17,06			17,06
<b>Total</b>		<b>34,13</b>			<b>34,13</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			34,13		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			<b>34,13</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 29					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 75, 76, Y 77	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	13,13			13,13
2	María Abad	13,13			13,13
<b>Total</b>		<b>26,25</b>			<b>26,25</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			26,25		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			<b>26,25</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"					
PLANILLA DE TRABAJADORES					
Periodo: Marzo 30					
Costo Hora:		2,63			
N°	NOMBRE	O. P. # 78, 79 Y 80	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	TOTAL
1	Dina Yánez	17,06			17,06
2	María Abad	17,06			17,06
<b>Total</b>		<b>34,13</b>			<b>34,13</b>
Resumen:					
<b>Mano de Obra Directa</b>			34,13		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			<b>34,13</b>		

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b> <b>PLANILLA DE TRABAJADORES</b> <b>Periodo: Marzo 31</b>					
<b>Costo Hora:</b>		2,63			
<b>N°</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>O. P. # 81, 82 Y 83</b>	<b>TRABAJO INDIRECTO</b>	<b>TIEMPO OCIOSO</b>	<b>TOTAL</b>
1	Dina Yánez	18,38			18,38
2	María Abad	18,38			18,38
<b>Total</b>		<b>36,75</b>			<b>36,75</b>
<b>Resumen:</b>					
<b>Mano de Obra Directa</b>			36,75		
<b>Trabajo Indirecto:</b>					
<b>Valor de la Planilla:</b>			<b>36,75</b>		



## ROL DE PAGOS Y CUADRO DE PROVICIONES

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"

ROL DE PAGOS

MES: MARZO 2015

No	NOMBRE	CARGO	INGRESOS		TOTAL	APORTE	LIQUIDO A	FIRMA
			SUELDO	H. EXTRAS	INGRESOS	PERSONAL	RECIBIR	
1	Hugo Encarnación	Administrador	300,00	120,00	420,00	39,69	380,31	
2	Dina Yáñez	Cocinera	300,00	120,00	420,00	39,69	380,31	
3	María Abad	Cocinera	300,00	120,00	420,00	39,69	380,31	
	<b>TOTAL</b>		<b>900,00</b>	<b>360,00</b>	<b>1260,00</b>	<b>119,07</b>	<b>1140,93</b>	

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"										
CUADRO DE PROVISIONES										
No	NOMBRE	CARGO	S. U	13o SUELDO	14o SUELDO	FONDO DE RESERVA	VACACIONES	TOTAL PROVISIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL
1	Hugo Encarnación	Administrad.	420,00	35,00	29,50	35,00	17,50	117,00	51,03	588,03
2	Dina Yanez	Cocinera	420,00	35,00	29,50	35,00	17,50	117,00	51,03	588,03
3	María Abad	Cocinera	420,00	35,00	29,50	35,00	17,50	117,00	51,03	588,03
	<b>TOTALES:</b>		<b>1260,00</b>	<b>105,00</b>	<b>88,50</b>	<b>105,00</b>	<b>52,50</b>	<b>351,00</b>	<b>153,09</b>	<b>1764,09</b>

## HOJAS DE COSTOS

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 1						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 1</b>			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 2 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 56			<b>Fecha de Terminación:</b> 2 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
17,50	pollo vacío	2,75000	48,13	mar-02	MOD	8,75
14	arroz blanco	0,38	5,32			
11	papa única	0,18000	1,9800			
<b>TOTAL</b>			<b>55,43</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
mar-02	tasa predeterminada	19,93	Materia Prima Directa 55,43			
			Mano de Obra Directa 8,75			
			Costos Indirectos de Fabricación 19,93			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 84,11</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 56</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 1,50</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>19,93</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 2						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 2</b>			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 2 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 2 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,50	carne de res	4,85000	12,1250	mar-02	MOD	8,75
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
<b>TOTAL</b>			<b>13,08</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
mar-02	tasa predeterminada	5,56	Materia Prima Directa 13,08			
			Mano de Obra Directa 8,75			
			Costos Indirectos de Fabricación 5,56			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 27,39</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 10</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 2,74</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>5,56</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 3						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 3			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 2 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 2 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	mar-02	MOD	8,75
1,5	arroz blanco	0,38000	0,5700			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
mar-02	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa 21,90			
			Mano de Obra Directa 8,75			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,27			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 34,92</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 12</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 2,91</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 4						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 4			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 3 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 64			<b>Fecha de Terminación:</b> 3 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
19,85	pollo vacío	2,75000	54,59	mar-03	MOD	8,75
16	arroz blanco	0,38	6,08			
12	papa unica	0,18000	2,1600			
<b>TOTAL</b>			<b>62,83</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
mar-03	tasa predeterminada	22,78	Materia Prima Directa 62,83			
			Mano de Obra Directa 8,75			
			Costos Indirectos de Fabricación 22,78			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 94,36</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 64</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 1,47</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>22,78</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 5						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 5			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 3 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 6			<b>Fecha de Terminación:</b> 3 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,50	carne de res	4,85000	7,2750	mar-03	MOD	8,75
1,5	arroz blanco	0,38	0,5700			
<b>TOTAL</b>			<b>7,85</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
mar-03	tasa predeterminada	2,13	Materia Prima Directa 7,85			
			Mano de Obra Directa 8,75			
			Costos Indirectos de Fabricación 2,13			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 18,73</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 6</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 3,12</b>			
<b>TOTAL</b>			<b>2,13</b>			
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 6						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 6			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 3 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 14			<b>Fecha de Terminación:</b> 3 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,10	carne de cerdo	4,85000	10,1850	mar-03	MOD	8,75
3,5	arroz blanco	0,38000	1,3300			
2,10	camarón	7,00000	14,7000			
<b>TOTAL</b>			<b>26,22</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
mar-03	tasa predeterminada	4,98	Materia Prima Directa 26,22			
			Mano de Obra Directa 8,75			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,98			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 39,95</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 14</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 2,85</b>			
<b>TOTAL</b>			<b>4,98</b>			
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 7						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 7			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 4 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 72			<b>Fecha de Terminación:</b> 4 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
22,50	pollo vacío	2,75000	61,8750	mar-04	MOD	8,75
18	arroz blanco	0,38000	6,8400			
14	papa unica	0,18000	2,5200			
<b>TOTAL</b>			<b>71,24</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
mar-04	tasa predeterminada	25,63	Materia Prima Directa 71,24			
			Mano de Obra Directa 8,75			
			Costos Indirectos de Fabricación 25,63			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 105,62</b>			
			No UNIDADES PRODUCIDAS 72			
			<b>COSTO UNITARIO 1,47</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>25,63</b>				
Gerente			Contador			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 8						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 8			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 4 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 4 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,50	carne de res	4,85000	12,1250	mar-04	MOD	8,75
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
<b>TOTAL</b>			<b>13,08</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
mar-04	tasa predeterminada	3,56	Materia Prima Directa 13,08			
			Mano de Obra Directa 8,75			
			Costos Indirectos de Fabricación 3,56			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 25,39</b>			
			No UNIDADES PRODUCIDAS 10			
			<b>COSTO UNITARIO 2,54</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
Gerente			Contador			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 9						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 9			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 4 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 15			<b>Fecha de Terminación:</b> 4 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,25	carne de cerdo	4,85000	10,91250	mar-04	MOD	8,75
3,5	arroz blanco	0,38000	1,33000			
2,25	camarón	7,00000	15,75000			
<b>TOTAL</b>			<b>27,99</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
mar-04	tasa predeterminada	5,34	Materia Prima Directa 27,99			
			Mano de Obra Directa 8,75000000			
			Costos Indirectos de Fabricación 5,34			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 42,08</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 15</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 2,81</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>5,34</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 10						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 10			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 5 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 56			<b>Fecha de Terminación:</b> 5 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
17,50	pollo vacío	2,75000	48,1250	marzo -05	MOD	10,5
14	arroz blanco	0,38000	5,32			
11	papa unica	0,18000	1,9800			
<b>TOTAL</b>			<b>55,43</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,5</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo -05	tasa predeterminada	19,93	Materia Prima Directa 55,43			
			Mano de Obra Directa 10,5			
			Costos Indirectos de Fabricación 19,93			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 85,86</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 56</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 1,53</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>19,93</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 11						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 11</b>			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 5 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 5 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3	carne de res	4,85000	14,5500	marzo -05	MOD	10,5
3	arroz blanco	0,38000	1,14			
<b>TOTAL</b>			<b>15,69</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,5</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo -05	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa	15,69		
			Mano de Obra Directa	10,5		
			Costos Indirectos de Fabricación	4,27		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>30,46</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,54</b>		
<b>TOTAL</b>			<b>4,27</b>			
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 12						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 12</b>			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 5 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 5 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,50	carne de cerdo	4,85000	7,2750	marzo -05	MOD	10,5
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
1,5	camarón	7,00000	10,5000			
<b>TOTAL</b>			<b>18,73</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,5</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo -05	tasa predeterminada	3,56	Materia Prima Directa	18,73		
			Mano de Obra Directa	10,5		
			Costos Indirectos de Fabricación	3,56		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>32,79</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>10</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>3,28</b>		
<b>TOTAL</b>			<b>3,56</b>			
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 13						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 13			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 6 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 64			<b>Fecha de Terminación:</b> 6 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
19,85	pollo vacío	2,75000	54,5875	marzo -06	MOD	8,75
16	arroz blanco	0,38	6,08			
12	papa unica	0,18000	2,1600			
<b>TOTAL</b>			<b>62,83</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo -06	tasa predeterminada	22,78	Materia Prima Directa	62,83		
			Mano de Obra Directa	8,75		
			Costos Indirectos de Fabricación	22,78		
<b>TOTAL</b>			<b>22,78</b>	<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>94,36</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>64</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,47</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>22,78</b>			
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 14						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 14			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 6 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 6 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,50	carne de res	4,85000	12,1250	marzo -06	MOD	8,75
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
<b>TOTAL</b>			<b>13,08</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo -06	tasa predeterminada	3,56	Materia Prima Directa	13,08		
			Mano de Obra Directa	8,75		
			Costos Indirectos de Fabricación	3,56		
<b>TOTAL</b>			<b>3,56</b>	<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>25,39</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>10</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,54</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>3,56</b>			
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		



RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 15						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 15			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 6 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 6 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo -06	MOD	8,75
1,5	arroz blanco	0,38000	0,57			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo -06	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa	21,90		
			Mano de Obra Directa	8,75		
			Costos Indirectos de Fabricación	4,27		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>34,92</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,91</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 16						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 16			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 7 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 72			<b>Fecha de Terminación:</b> 7 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
22,50	pollo vacío	2,75000	61,8750	marzo - 07	MOD	15,75
18	arroz blanco	0,38000	6,8400			
14	papa unica	0,18000	2,5200			
<b>TOTAL</b>			<b>71,24</b>	<b>TOTAL</b>		<b>15,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 07	tasa predeterminada	25,63	Materia Prima Directa	71,24		
			Mano de Obra Directa	15,75		
			Costos Indirectos de Fabricación	25,63		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>112,62</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>72</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,56</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>25,63</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 17						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 17			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 7 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 7 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo - 07	MOD	15,75
1,5	arroz blanco	0,38000	0,57			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>15,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 07	tasa predeterminada	4,27		Materia Prima Directa	21,90	
				Mano de Obra Directa	15,75	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,27	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>41,92</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>3,49</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 18						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 18			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 8 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 56			<b>Fecha de Terminación:</b> 8 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
17,50	pollo vacío	2,75000	48,1250	marzo - 08	MOD	10,50
14	arroz blanco	0,38	5,32			
11	papa unica	0,18000	1,9800			
<b>TOTAL</b>			<b>55,43</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 08	tasa predeterminada	19,93		Materia Prima Directa	55,43	
				Mano de Obra Directa	10,50	
				Costos Indirectos de Fabricación	19,93	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>85,86</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>56</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,53</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>19,93</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 19						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 19</b>			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 8 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 13			<b>Fecha de Terminación:</b> 8 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3,25	carne de res	4,85000	15,76250	marzo - 08	MOD	10,50
3,25	arroz blanco	0,38000	1,23500			
<b>TOTAL</b>			<b>17,00</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 08	tasa predeterminada	4,62	Materia Prima Directa	17,00		
			Mano de Obra Directa	10,50		
			Costos Indirectos de Fabricación	4,62		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>32,12</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>13</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,47</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>4,62</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 20						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 20</b>			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 8 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 15			<b>Fecha de Terminación:</b> 8 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,25	carne de cerdo	4,85000	10,91250	marzo - 08	MOD	10,50
3,5	arroz blanco	0,38000	1,33000			
2,25	camarón	7,00000	15,75000			
<b>TOTAL</b>			<b>27,99</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 08	tasa predeterminada	5,34	Materia Prima Directa	27,99		
			Mano de Obra Directa	10,50		
			Costos Indirectos de Fabricación	5,34		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>43,83</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>15</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,92</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>5,34</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 21						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 21</b>			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 9 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 96			<b>Fecha de Terminación:</b> 9 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
29,50	pollo vacío	2,75000	81,12500	marzo - 09	MOD	8,75
24	arroz blanco	0,38	9,12000			
19	papa única	0,18000	3,42000			
<b>TOTAL</b>			<b>93,67</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 09	tasa predeterminada	34,17				
			Materia Prima Directa	93,67		
			Mano de Obra Directa	8,75		
			Costos Indirectos de Fabricación	34,17		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>136,59</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	96		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,42</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>34,17</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 22						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 22</b>			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 9 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 9 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3	carne de res	4,85000	14,5500	marzo - 09	MOD	8,75
3	arroz blanco	0,38000	1,14			
<b>TOTAL</b>			<b>15,69</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 09	tasa predeterminada	4,27				
			Materia Prima Directa	15,69		
			Mano de Obra Directa	8,75		
			Costos Indirectos de Fabricación	4,27		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>28,71</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	12		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,39</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 23						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 23			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 9 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 9 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo - 09	MOD	8,75
1,5	arroz blanco	0,38000	0,57			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 09	tasa predeterminada	4,27		Materia Prima Directa	21,90	
				Mano de Obra Directa	8,75	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,27	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>34,92</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,91</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 24						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 24			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 10 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 104			<b>Fecha de Terminación:</b> 10 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500	marzo - 10	MOD	10,50
26	arroz blanco	0,380	9,88000			
21	papa unica	0,18000	3,78000			
<b>TOTAL</b>			<b>103,04</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 10	tasa predeterminada	37,02		Materia Prima Directa	103,04	
				Mano de Obra Directa	10,50	
				Costos Indirectos de Fabricación	37,02	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>150,56</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>104</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,45</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>37,02</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 25						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 25</b>			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 10 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 10 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,50	carne de res	4,85000	12,1250	marzo - 10	MOD	10,50
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
<b>TOTAL</b>			<b>13,08</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 10	tasa predeterminada	3,56	Materia Prima Directa 13,08			
			Mano de Obra Directa 10,50			
			Costos Indirectos de Fabricación 3,56			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 27,14</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 10</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 2,71</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 26						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 26</b>			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 10 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 10 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo - 10	MOD	10,50
1,5	arroz blanco	0,38000	0,57			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 10	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa 21,90			
			Mano de Obra Directa 10,50			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,27			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 36,67</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 12</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 3,06</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 27						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 27			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 11 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 96			<b>Fecha de Terminación:</b> 11 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
28,40	pollo vacío	2,75000	78,10000	marzo - 11	MOD	11,38
24	arroz blanco	0,38	9,12000			
19	papa unica	0,18000	3,42000			
<b>TOTAL</b>			<b>90,64</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 11	tasa predeterminada	34,17		Materia Prima Directa	90,64	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	34,17	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>136,19</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>96</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,42</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>34,17</b>				
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 28						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 28			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 11 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 13			<b>Fecha de Terminación:</b> 11 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3,25	carne de res	4,85000	15,76250	marzo - 11	MOD	11,38
3,25	arroz blanco	0,38000	1,23500			
<b>TOTAL</b>			<b>17,00</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 11	tasa predeterminada	4,62		Materia Prima Directa	17,00	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,62	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>32,99</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>13</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,54</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>4,62</b>				
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 29						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 29			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 11 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 11 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo - 11	MOD	11,38
1,5	arroz blanco	0,38000	0,57			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 11	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa	21,90		
			Mano de Obra Directa	11,38		
			Costos Indirectos de Fabricación	4,27		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>37,55</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>3,13</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 30						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 30			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 12 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 88			<b>Fecha de Terminación:</b> 12 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
27,50	pollo vacío	2,75000	75,62500	marzo - 12	MOD	9,63
22	arroz blanco	0,38000	8,36000			
18	papa unica	0,18000	3,24000			
<b>TOTAL</b>			<b>87,23</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 12	tasa predeterminada	31,33	Materia Prima Directa	87,23		
			Mano de Obra Directa	9,63		
			Costos Indirectos de Fabricación	31,33		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>128,18</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>88</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,46</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>31,33</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			



RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 31						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 31</b>			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 12 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 13			<b>Fecha de Terminación:</b> 12 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3,25	carne de res	4,85000	15,76250	marzo - 12	MOD	9,63
3,25	arroz blanco	0,38000	1,23500			
<b>TOTAL</b>			<b>17,00</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 12	tasa predeterminada	4,62	Materia Prima Directa 17,00			
			Mano de Obra Directa 9,63			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,62			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 31,24</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 13</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 2,40</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>4,62</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 32						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 32</b>			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 12 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 12 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo - 12	MOD	9,63
1,5	arroz blanco	0,38000	0,57			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 12	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa 21,90			
			Mano de Obra Directa 9,63			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,27			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 35,80</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 12</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 2,98</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 33						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 33			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 13 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 96			<b>Fecha de Terminación:</b> 13 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
29,50	pollo vacío	2,75000	81,125	marzo - 13	MOD	8,75
24	arroz blanco	0,38	9,120			
19	papa unica	0,18000	3,420			
<b>TOTAL</b>			<b>93,67</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 13	tasa predeterminada	34,17		Materia Prima Directa	93,67	
				Mano de Obra Directa	8,75	
				Costos Indirectos de Fabricación	34,17	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>136,59</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>96</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,42</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>34,17</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 34						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 34			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 13 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 13 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3	carne de res	4,85000	14,5500	marzo - 13	MOD	8,75
3	arroz blanco	0,38000	1,14			
<b>TOTAL</b>			<b>15,69</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 13	tasa predeterminada	4,27		Materia Prima Directa	15,69	
				Mano de Obra Directa	8,75	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,27	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>28,71</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,39</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 35						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 35			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 13 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 13 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo - 13	MOD	8,75
1,5	arroz blanco	0,38000	0,57			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>8,75</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 13	tasa predeterminada	4,27		Materia Prima Directa	21,90	
				Mano de Obra Directa	8,75	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,27	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>34,92</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,91</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 36						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 36			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 16 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 104			<b>Fecha de Terminación:</b> 16 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500	marzo - 16	MOD	10,50
26	arroz blanco	0,380	9,88000			
21	papa unica	0,18000	3,78000			
<b>TOTAL</b>			<b>103,04</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 16	tasa predeterminada	37,02		Materia Prima Directa	103,04	
				Mano de Obra Directa	10,50	
				Costos Indirectos de Fabricación	37,02	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>150,56</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>104</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,45</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>37,02</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 37						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 37</b>			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 16 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 6			<b>Fecha de Terminación:</b> 16 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,50	carne de res	4,850	7,275	marzo - 16	MOD	10,50
1,5	arroz blanco	0,380	0,5700			
<b>TOTAL</b>			<b>7,85</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 16	tasa predeterminada	2,13	Materia Prima Directa 7,85			
			Mano de Obra Directa 10,50			
			Costos Indirectos de Fabricación 2,13			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 20,48</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 6</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 3,41</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>2,13</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 38						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No: 38</b>			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 16 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 16 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,50	carne de cerdo	4,85000	7,2750	marzo - 16	MOD	10,50
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
1,5	camarón	7,00000	10,5000			
<b>TOTAL</b>			<b>18,73</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 16	tasa predeterminada	3,56	Materia Prima Directa 18,73			
			Mano de Obra Directa 10,50			
			Costos Indirectos de Fabricación 3,56			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 32,79</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 10</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 3,28</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 39						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 39			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 17 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 96			<b>Fecha de Terminación:</b> 17 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
29,50	pollo vacío	2,75000	81,12500	marzo - 17	MOD	9,63
24	arroz blanco	0,38	9,12000			
19	papa unica	0,18000	3,42000			
<b>TOTAL</b>			<b>93,67</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 17	tasa predeterminada	34,17		Materia Prima Directa	93,67	
				Mano de Obra Directa	9,63	
				Costos Indirectos de Fabricación	34,17	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>137,46</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>96</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,43</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>34,17</b>				
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 40						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 40			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 17 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 17 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3	carne de res	4,85000	14,55000	marzo - 17	MOD	9,63
3	arroz blanco	0,38000	1,14			
<b>TOTAL</b>			<b>15,69</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 17	tasa predeterminada	4,27		Materia Prima Directa	15,69	
				Mano de Obra Directa	9,63	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,27	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>29,59</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,47</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 41						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 41			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 17 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 14			<b>Fecha de Terminación:</b> 17 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,10	carne de cerdo	4,85000	10,1850	marzo - 17	MOD	9,63
3,5	arroz blanco	0,38000	1,3300			
2,10	camarón	7,00000	14,7000			
<b>TOTAL</b>			<b>26,22</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 17	tasa predeterminada	4,98		Materia Prima Directa	26,22	
				Mano de Obra Directa	9,63	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,98	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>40,82</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>14</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,92</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>4,98</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 42						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 42			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 18 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 88			<b>Fecha de Terminación:</b> 18 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
27,50	pollo vacío	2,75000	75,62500	marzo - 18	MOD	9,63
22	arroz blanco	0,38000	8,36000			
18	papa unica	0,18000	3,24000			
<b>TOTAL</b>			<b>87,23</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 18	tasa predeterminada	31,33		Materia Prima Directa	87,23	
				Mano de Obra Directa	9,63	
				Costos Indirectos de Fabricación	31,33	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>128,18</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>88</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,46</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>31,33</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 43						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 43			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 18 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 14			<b>Fecha de Terminación:</b> 18 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3,50	carne de res	4,85000	16,97500	marzo - 18	MOD	9,63
3,5	arroz blanco	0,38000	1,33000			
<b>TOTAL</b>			<b>18,31</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 18	tasa predeterminada	4,98		Materia Prima Directa	18,31	
				Mano de Obra Directa	9,63	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,98	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>32,91</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>14</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,35</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>4,98</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 44						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 44			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 18 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 18 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,50	carne de cerdo	4,85000	7,275	marzo - 18	MOD	9,63
2,5	arroz blanco	0,38000	0,950			
1,5	camarón	7,00000	10,500			
<b>TOTAL</b>			<b>18,73</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 18	tasa predeterminada	3,56		Materia Prima Directa	18,73	
				Mano de Obra Directa	9,63	
				Costos Indirectos de Fabricación	3,56	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>31,91</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>10</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>3,19</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 45						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 45			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 19 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 80			<b>Fecha de Terminación:</b> 19 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
25	pollo vacío	2,75000	68,75000	marzo - 19	MOD	9,63
20	arroz blanco	0,38000	7,60000			
16	papa unica	0,18000	2,88000			
<b>TOTAL</b>			<b>79,23</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 19	tasa predeterminada	28,48		Materia Prima Directa	79,23	
				Mano de Obra Directa	9,63	
				Costos Indirectos de Fabricación	28,48	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>117,34</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>80</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,47</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>28,48</b>			
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 46						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 46			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 19 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 19 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3	carne de res	4,85000	14,55000	marzo - 19	MOD	9,63
3	arroz blanco	0,38000	1,14			
<b>TOTAL</b>			<b>15,69</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 19	tasa predeterminada	4,27		Materia Prima Directa	15,69	
				Mano de Obra Directa	9,63	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,27	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>29,59</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,47</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>4,27</b>			
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		



RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 47						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 47			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 19 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 15			<b>Fecha de Terminación:</b> 19 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,25	carne de cerdo	4,85000	10,91250	marzo - 19	MOD	9,63
3,5	arroz blanco	0,38000	1,33000			
2,25	camarón	7,00000	15,75000			
<b>TOTAL</b>			<b>27,99</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 19	tasa predeterminada	5,34		Materia Prima Directa	27,99	
				Mano de Obra Directa	9,63	
				Costos Indirectos de Fabricación	5,34	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>42,96</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>15</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,86</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>5,34</b>			
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 48						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 48			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 20 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 96			<b>Fecha de Terminación:</b> 20 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
29,50	pollo vacío	2,75000	81,12500	marzo - 20	MOD	9,63
24	arroz blanco	0,38	9,12000			
19	papa unica	0,18000	3,42000			
<b>TOTAL</b>			<b>93,67</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 20	tasa predeterminada	34,17		Materia Prima Directa	93,67	
				Mano de Obra Directa	9,63	
				Costos Indirectos de Fabricación	34,17	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>137,46</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>96</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,43</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>34,17</b>			
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 49						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 49			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 20 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 20 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,50	carne de res	4,85000	12,1250	marzo - 20	MOD	9,63
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
<b>TOTAL</b>			<b>13,08</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 20	tasa predeterminada	3,56	Materia Prima Directa 13,08			
			Mano de Obra Directa 9,63			
			Costos Indirectos de Fabricación 3,56			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 26,26</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 10</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 2,63</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 50						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 50			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 20 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 11			<b>Fecha de Terminación:</b> 20 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,65	carne de cerdo	4,85000	8,00250	marzo - 20	MOD	9,63
2,75	arroz blanco	0,38000	1,04500			
1,65	camarón	7,00000	11,55000			
<b>TOTAL</b>			<b>20,60</b>	<b>TOTAL</b>		<b>9,63</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 20	tasa predeterminada	3,91	Materia Prima Directa 20,60			
			Mano de Obra Directa 9,63			
			Costos Indirectos de Fabricación 3,91			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 34,13</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 11</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 3,10</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>3,91</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 51						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 51			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 21 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 96			<b>Fecha de Terminación:</b> 21 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
29,50	pollo vacío	2,75000	81,12500	marzo - 21	MOD	11,38
24	arroz blanco	0,38	9,12000			
19	papa unica	0,18000	3,42000			
<b>TOTAL</b>			<b>93,67</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 21	tasa predeterminada	34,17		Materia Prima Directa	93,67	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	34,17	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>139,21</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>96</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,45</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>34,17</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 52						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 52			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 21 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 15			<b>Fecha de Terminación:</b> 21 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3,75	carne de res	4,85000	18,18750	marzo - 21	MOD	11,38
3,75	arroz blanco	0,38000	1,42500			
<b>TOTAL</b>			<b>19,61</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 21	tasa predeterminada	5,34		Materia Prima Directa	19,61	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	5,34	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>36,33</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>15</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,42</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>5,34</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 53						
<b>Para:</b> Varios clientes		<b>Orden de Producción No:</b> 53				
<b>Producto:</b> Chaulafan		<b>Fecha de Iniciación:</b> 21 de marzo				
<b>Cantidad:</b> 14		<b>Fecha de Terminación:</b> 21 de marzo				
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,10	carne de cerdo	4,85000	10,1850	marzo - 21	MOD	11,38
3,5	arroz blanco	0,38000	1,3300			
2,10	camarón	7,00000	14,7000			
<b>TOTAL</b>			<b>26,22</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 21	tasa predeterminada	4,98		Materia Prima Directa	26,22	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,98	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>42,57</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>14</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>3,04</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>4,98</b>				
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 54						
<b>Para:</b> Varios clientes		<b>Orden de Producción No:</b> 54				
<b>Producto:</b> Pollo horneado		<b>Fecha de Iniciación:</b> 22 de marzo				
<b>Cantidad:</b> 80		<b>Fecha de Terminación:</b> 22 de marzo				
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
25	pollo vacío	2,75000	68,75000	marzo - 22	MOD	11,38
20	arroz blanco	0,38000	7,60000			
16	papa unica	0,18000	2,88000			
<b>TOTAL</b>			<b>79,23</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 22	tasa predeterminada	28,48		Materia Prima Directa	79,23	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	28,48	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>119,09</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>80</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,49</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>28,48</b>				
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 55						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 55			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 22 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 22 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,50	carne de res	4,85000	12,1250	marzo - 22	MOD	11,38
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
<b>TOTAL</b>			<b>13,08</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 22	tasa predeterminada	3,56	Materia Prima Directa 13,08			
			Mano de Obra Directa 11,38			
			Costos Indirectos de Fabricación 3,56			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 28,01</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 10</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 2,80</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 56						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 56			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 22 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 22 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo - 22	MOD	11,38
1,5	arroz blanco	0,38000	0,57			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 22	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa 21,90			
			Mano de Obra Directa 11,38			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,27			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 37,55</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 12</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 3,13</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 57						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 57			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 23 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 88			<b>Fecha de Terminación:</b> 23 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
27,50	pollo vacío	2,75000	75,62500	marzo - 23	MOD	10,50
22	arroz blanco	0,38000	8,36000			
18	papa unica	0,18000	3,24000			
<b>TOTAL</b>			<b>87,23</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 23	tasa predeterminada	31,33	Materia Prima Directa 87,23			
			Mano de Obra Directa 10,50			
			Costos Indirectos de Fabricación 31,33			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 129,06</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 88</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 1,47</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>31,33</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 58						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 58			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 23 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 23 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3	carne de res	4,85000	14,55000	marzo - 23	MOD	10,50
3	arroz blanco	0,38000	1,14			
<b>TOTAL</b>			<b>15,69</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 23	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa 15,69			
			Mano de Obra Directa 10,50			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,27			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 30,46</b>			
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS 12</b>			
			<b>COSTO UNITARIO 2,54</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 59						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 59			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 23 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 23 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo - 23	MOD	10,50
1,5	arroz blanco	0,38000	0,570			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 23	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa	21,90		
			Mano de Obra Directa	10,50		
			Costos Indirectos de Fabricación	4,27		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>36,67</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>3,06</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 60						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 60			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 24 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 112			<b>Fecha de Terminación:</b> 24 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
35	pollo vacío	2,75000	96,25000	marzo - 24	MOD	10,50
28	arroz blanco	0,38000	10,64000			
23	papa unica	0,18000	4,14000			
<b>TOTAL</b>			<b>111,03</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 24	tasa predeterminada	39,87	Materia Prima Directa	111,03		
			Mano de Obra Directa	10,50		
			Costos Indirectos de Fabricación	39,87		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>161,40</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>112</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,44</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>39,87</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 61						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 61			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 24 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 24 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,50	carne de res	4,85000	12,1250	marzo - 24	MOD	10,50
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
<b>TOTAL</b>			<b>13,08</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 24	tasa predeterminada	3,56	Materia Prima Directa 13,08			
			Mano de Obra Directa 10,50			
			Costos Indirectos de Fabricación 3,56			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 27,14</b>			
			No UNIDADES PRODUCIDAS 10			
			<b>COSTO UNITARIO 2,71</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 62						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 62			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 24 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 24 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,50	carne de cerdo	4,85000	7,2750	marzo - 24	MOD	10,50
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
1,5	camarón	7,00000	10,5000			
<b>TOTAL</b>			<b>18,73</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 24	tasa predeterminada	3,56	Materia Prima Directa 18,73			
			Mano de Obra Directa 10,50			
			Costos Indirectos de Fabricación 3,56			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 32,79</b>			
			No UNIDADES PRODUCIDAS 10			
			<b>COSTO UNITARIO 3,28</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			



RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 63						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 63			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 25 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 104			<b>Fecha de Terminación:</b> 25 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500	marzo - 25	MOD	10,50
26	arroz blanco	0,380	9,88000			
21	papa unica	0,18000	3,78000			
<b>TOTAL</b>			<b>103,04</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 25	tasa predeterminada	37,02		Materia Prima Directa	103,04	
				Mano de Obra Directa	10,50	
				Costos Indirectos de Fabricación	37,02	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>150,56</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>104</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,45</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>37,02</b>			
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 64						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 64			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 25 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 8			<b>Fecha de Terminación:</b> 25 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2	carne de res	4,85000	9,70000	marzo - 25	MOD	10,50
2	arroz blanco	0,38000	0,76000			
<b>TOTAL</b>			<b>10,46</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 25	tasa predeterminada	2,84		Materia Prima Directa	10,46	
				Mano de Obra Directa	10,50	
				Costos Indirectos de Fabricación	2,84	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>23,80</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>8</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,98</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>2,84</b>			
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 65						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 65			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 25 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 15			<b>Fecha de Terminación:</b> 25 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,25	carne de cerdo	4,85000	10,91250	marzo - 25	MOD	10,50
3,5	arroz blanco	0,38000	1,33000			
2,25	camarón	7,00000	15,75000			
<b>TOTAL</b>			<b>27,99</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 25	tasa predeterminada	5,34		Materia Prima Directa	27,99	
				Mano de Obra Directa	10,50	
				Costos Indirectos de Fabricación	5,34	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>43,83</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>15</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,92</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>5,34</b>			
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 66						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 66			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 26 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 104			<b>Fecha de Terminación:</b> 26 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500	marzo - 26	MOD	10,50
26	arroz blanco	0,380	9,88000			
21	papa unica	0,18000	3,78000			
<b>TOTAL</b>			<b>103,04</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 26	tasa predeterminada	37,02		Materia Prima Directa	103,04	
				Mano de Obra Directa	10,50	
				Costos Indirectos de Fabricación	37,02	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>150,56</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>104</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,45</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>37,02</b>			
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 67						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 67			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 26 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 26 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3	carne de res	4,85000	14,5500	marzo - 26	MOD	10,50
3	arroz blanco	0,38000	1,14			
<b>TOTAL</b>			<b>15,69</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 26	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa 15,69			
			Mano de Obra Directa 10,50			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,27			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 30,46</b>			
			No UNIDADES PRODUCIDAS 12			
			<b>COSTO UNITARIO 2,54</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 68						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 68			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 26 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 26 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo - 26	MOD	10,50
1,5	arroz blanco	0,38000	0,57			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 26	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa 21,90			
			Mano de Obra Directa 10,50			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,27			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 36,67</b>			
			No UNIDADES PRODUCIDAS 12			
			<b>COSTO UNITARIO 3,06</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 69						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 69			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 27 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 104			<b>Fecha de Terminación:</b> 27 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500	marzo - 27	MOD	10,50
26	arroz blanco	0,380	9,88000			
21	papa unica	0,18000	3,78000			
<b>TOTAL</b>			<b>103,04</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 27	tasa predeterminada	37,02		Materia Prima Directa	103,04	
				Mano de Obra Directa	10,50	
				Costos Indirectos de Fabricación	37,02	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>150,56</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>104</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,45</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>37,02</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 70						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 70			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 27 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 27 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,50	carne de res	4,85000	12,1250	marzo - 27	MOD	10,50
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
<b>TOTAL</b>			<b>13,08</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 27	tasa predeterminada	3,56		Materia Prima Directa	13,08	
				Mano de Obra Directa	10,50	
				Costos Indirectos de Fabricación	3,56	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>27,14</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>10</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,71</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 71						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 71			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 27 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 13			<b>Fecha de Terminación:</b> 27 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,95	carne de cerdo	4,85000	9,45750	marzo - 27	MOD	10,50
3,25	arroz blanco	0,38000	1,23500			
1,95	camarón	7,00000	13,65000			
<b>TOTAL</b>			<b>24,34</b>	<b>TOTAL</b>		<b>10,50</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 27	tasa predeterminada	4,62		Materia Prima Directa	24,34	
				Mano de Obra Directa	10,50	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,62	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>39,46</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>13</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>3,04</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>4,62</b>			
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 72						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 72			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 28 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 112			<b>Fecha de Terminación:</b> 28 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
35	pollo vacío	2,75000	96,25000	marzo - 28	MOD	11,38
28	arroz blanco	0,38000	10,64000			
23	papa unica	0,18000	4,14000			
<b>TOTAL</b>			<b>111,03</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 28	tasa predeterminada	39,87		Materia Prima Directa	111,03	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	39,87	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>162,28</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>112</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,45</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>39,87</b>			
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 73						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 73			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 28 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 15			<b>Fecha de Terminación:</b> 28 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3,75	carne de res	4,85000	18,18750	marzo - 28	MOD	11,38
3,75	arroz blanco	0,38000	1,42500			
<b>TOTAL</b>			<b>19,61</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 28	tasa predeterminada	5,34		Materia Prima Directa	19,61	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	5,34	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>36,33</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>15</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,42</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>5,34</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 74						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 74			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 28 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 15			<b>Fecha de Terminación:</b> 28 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,95	carne de cerdo	4,85000	9,45750	marzo - 28	MOD	11,38
3,25	arroz blanco	0,38000	1,23500			
1,95	camarón	7,00000	13,65000			
<b>TOTAL</b>			<b>24,34</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 28	tasa predeterminada	5,34		Materia Prima Directa	24,34	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	5,34	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>41,06</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>15</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,74</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>5,34</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 75						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 75			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 29 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 104			<b>Fecha de Terminación:</b> 29 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500	marzo - 29	MOD	11,38
26	arroz blanco	0,380	9,88000			
21	papa unica	0,18000	3,78000			
<b>TOTAL</b>			<b>103,04</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 29	tasa predeterminada	37,02		Materia Prima Directa	103,04	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	37,02	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>151,43</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>104</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,46</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>37,02</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 76						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 76			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 29 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 10			<b>Fecha de Terminación:</b> 29 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,50	carne de res	4,85000	12,1250	marzo - 29	MOD	11,38
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
<b>TOTAL</b>			<b>13,08</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 29	tasa predeterminada	3,56		Materia Prima Directa	13,08	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	3,56	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>28,01</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>10</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,80</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 77						
Para: Varios clientes			Orden de Producción No: 77			
Producto: Chaulafan			Fecha de Iniciación: 29 de marzo			
Cantidad: 12			Fecha de Terminación: 29 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
1,8	carne de cerdo	4,85000	8,7300	marzo - 29	MOD	11,38
1,5	arroz blanco	0,38000	0,57			
1,8	camarón	7,00000	12,6000			
<b>TOTAL</b>			<b>21,90</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 29	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa	21,90		
			Mano de Obra Directa	11,38		
			Costos Indirectos de Fabricación	4,27		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>37,55</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>3,13</b>		
<b>TOTAL</b>			<b>4,27</b>			
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 78						
Para: Varios clientes			Orden de Producción No: 78			
Producto: Pollo horneado			Fecha de Iniciación: 30 de marzo			
Cantidad: 112			Fecha de Terminación: 30 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
35	pollo vacío	2,75000	96,25000	marzo - 30	MOD	11,38
28	arroz blanco	0,38000	10,64000			
23	papa unica	0,18000	4,14000			
<b>TOTAL</b>			<b>111,03</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 30	tasa predeterminada	39,87	Materia Prima Directa	111,03		
			Mano de Obra Directa	11,38		
			Costos Indirectos de Fabricación	39,87		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>162,28</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>112</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,45</b>		
<b>TOTAL</b>			<b>39,87</b>			
			<b>Gerente</b>	<b>Contador</b>		



RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 79						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 79			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 30 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 30 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3	carne de res	4,85000	14,5500	marzo - 30	MOD	11,38
3	arroz blanco	0,38000	1,14			
<b>TOTAL</b>			<b>15,69</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 30	tasa predeterminada	4,27	Materia Prima Directa 15,69			
			Mano de Obra Directa 11,38			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,27			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 31,34</b>			
			No UNIDADES PRODUCIDAS 12			
			<b>COSTO UNITARIO 2,61</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>4,27</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 80						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 80			
<b>Producto:</b> Chaulafan			<b>Fecha de Iniciación:</b> 30 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 14			<b>Fecha de Terminación:</b> 30 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
2,10	carne de cerdo	4,85000	10,1850	marzo - 30	MOD	11,38
3,5	arroz blanco	0,38000	1,3300			
2,10	camarón	7,00000	14,7000			
<b>TOTAL</b>			<b>26,22</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 30	tasa predeterminada	4,98	Materia Prima Directa 26,22			
			Mano de Obra Directa 11,38			
			Costos Indirectos de Fabricación 4,98			
			<b>COSTO DE PRODUCCION 42,57</b>			
			No UNIDADES PRODUCIDAS 14			
			<b>COSTO UNITARIO 3,04</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>4,98</b>				
<b>Gerente</b>			<b>Contador</b>			

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 81						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 81			
<b>Producto:</b> Pollo horneado			<b>Fecha de Iniciación:</b> 31 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 104			<b>Fecha de Terminación:</b> 31 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
32,50	pollo vacío	2,75000	89,37500	marzo - 31	MOD	11,38
26	arroz blanco	0,38000	9,88000			
21	papa unica	0,18000	3,78000			
<b>TOTAL</b>			<b>103,04</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 31	tasa predeterminada	37,02		Materia Prima Directa	103,04	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	37,02	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>151,43</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>104</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,46</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>37,02</b>			
Gerente				Contador		

RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"						
HOJA DE COSTOS No 82						
<b>Para:</b> Varios clientes			<b>Orden de Producción No:</b> 82			
<b>Producto:</b> Carne apanada			<b>Fecha de Iniciación:</b> 31 de marzo			
<b>Cantidad:</b> 12			<b>Fecha de Terminación:</b> 31 de marzo			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL	FECHA	CONCEPTO	VALOR
3	carne de res	4,85000	14,55000	marzo - 31	MOD	11,38
3	arroz blanco	0,38000	1,14			
<b>TOTAL</b>			<b>15,69</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
COSTOS GENERALES DE FABRICACION				RESUMEN		
FECHA	CONCEPTO	VALOR				
marzo - 31	tasa predeterminada	4,27		Materia Prima Directa	15,69	
				Mano de Obra Directa	11,38	
				Costos Indirectos de Fabricación	4,27	
				<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>31,34</b>	
				<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>12</b>	
				<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>2,61</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>4,27</b>			
Gerente				Contador		

**RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"**  
**HOJA DE COSTOS No 83**

**Para:** Varios clientes

**Orden de Producción No:** 83

**Producto:** Chaulafan

**Fecha de Iniciación:** 31 de marzo

**Cantidad:** 10

**Fecha de Terminación:** 31 de marzo

<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		
<b>CANTIDAD</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>	<b>FECHA</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>VALOR</b>
1,50	carne de cerdo	4,85000	7,2750	marzo - 31	MOD	11,38
2,5	arroz blanco	0,38000	0,95			
1,5	camarón	7,00000	10,5000			
<b>TOTAL</b>			<b>18,73</b>	<b>TOTAL</b>		<b>11,38</b>
<b>COSTOS GENERALES DE FABRICACION</b>				<b>RESUMEN</b>		
<b>FECHA</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>VALOR</b>				
marzo - 31	tasa predeterminada	3,56	Materia Prima Directa	18,73		
			Mano de Obra Directa	11,38		
			Costos Indirectos de Fabricación	3,56		
			<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>33,66</b>		
			<b>No UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>10</b>		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>3,37</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>3,56</b>				
<b>Gerente</b>				<b>Contador</b>		

# LIBRO DIARIO

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 1

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
01/03/2015		<b>1</b>			
	1.1.1	Caja		654,10	
	1.1.2	Bancos		500,00	
	1.1.3	Inventario Materia Prima		1.098,55	
	1.1.6	Suministros de Oficina		12,00	
	1.2.1	Equipos de cocina		7.580,00	
	1.2.3	Muebles y Enseres		1.153,00	
	1.2.5	Equipo de Oficina		350,00	
	1.2.7	Utensilios de Cocina		795,00	
	2.1.4	Cuentas por Pagar Proveedores			388,46
3.1.1	Aporte de Capital			11.754,19	
		<b>P/r. Estado de Situación Inicial</b>			
02/03/2015		<b>2</b>			
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales		300,00	
	5.1.2.1.1	Arriendo de Local	300,00		
	1.1.1	Caja			300,00
		<b>P/r. pago de arriendo de local</b>			
02/03/2015		<b>3</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(55,4250+13,0750+21,9000)	90,40	90,40	
	5.1.2.2	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(5,6332+3,9310+3,0664)	12,63	12,63	
	1.1.3	Inventario Materia Prima			103,03
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°1, 2 y 3 según orden de requisición N° 1, 2 y 3</b>			
02/03/2015		<b>4</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			26,25
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°1, 2 y 3</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>12.571,93</b>	<b>12.571,93</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 2

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>12.571,93</b>	<b>12.571,93</b>
<b>02/03/2015</b>		<b>5</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		29,76	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			29,76
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
<b>02/03/2015</b>		<b>6</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		146,41	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			146,41
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
<b>02/03/2015</b>		<b>7</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		146,41	
	1.1.5	Inventario de productos terminados			146,41
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 1, 2 y 3</b>			
<b>02/03/2015</b>		<b>8</b>			
	1.1.1	Caja		228,00	
	4.1.1	Ventas			228,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>03/03/2015</b>		<b>9</b>			
	1.1.3	Inventario de Materia Prima		114,40	
	2.1.4	Cuentas por pagar proveedores			114,40
		<b>P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017863</b>			
<b>03/03/2015</b>		<b>10</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(62,8275+7,8450+26,2150)	96,89	96,89	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(5,5058+2,3995+3,1858)	11,08	11,08	
	1.1.3	Inventario Materia Prima			107,97
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°4, 5 y 6 según orden de requisición N° 4, 5 y 6</b>			
<b>03/03/2015</b>		<b>11</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			26,25
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°4, 5 y 6</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>13.371,13</b>	<b>13.371,13</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 3

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>13.371,13</b>	<b>13.371,13</b>
<b>03/03/2015</b>		<b>12</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		29,89	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			29,89
<b>03/03/2015</b>		<b>13</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		153,03	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			153,03
<b>03/03/2015</b>		<b>14</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		153,03	
	1.1.5	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 4, 5 y 6</b>			153,03
<b>03/03/2015</b>		<b>15</b>			
	1.1.1	Caja		240,00	
	4.1.1	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			240,00
<b>04/03/2015</b>		<b>16</b>			
	2.1.4	Cuentas por Pagar Proveedores		388,46	
	1.1.1	Caja <b>P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017838</b>			388,46
<b>04/03/2015</b>		<b>17</b>			
	1.1.3	Inventario Materia Prima		58,20	
	1.1.1	Caja <b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			58,20
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>14.393,73</b>	<b>14.393,73</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 4

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>14.393,73</b>	<b>14.393,73</b>
<b>04/03/2015</b>		<b>18</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(71,2350+13,0750+27,9925)	112,30	112,30	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(6,4284+3,9310+3,2955)	13,65	13,65	
	1.1.3	Inventario Materia Prima <b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°7, 8 y 9 según orden de requisición N° 7, 8 y 9</b>			125,95
<b>04/03/2015</b>		<b>19</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa <b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°7, 8 Y 9</b>			26,25
<b>04/03/2015</b>		<b>20</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		34,53	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			34,53
<b>04/03/2015</b>		<b>21</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		173,08	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			173,08
<b>04/03/2015</b>		<b>22</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		173,08	
	1.1.5	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 7, 8 Y 9</b>			173,08
<b>04/03/2015</b>		<b>23</b>			
	1.1.1	Caja		280,00	
	4.1.1	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			280,00
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>15.206,63</b>	<b>15.206,63</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 5

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>15,206.63</b>	<b>15,206.63</b>
05/03/2015		<b>24</b>			
	1.1.3	Inventario de Materia Prima		208.18	
	2.1.4	Cuentas por pagar proveedores			208.18
		<b>P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017863</b>			
05/03/2015		<b>25</b>			
	1.1.3	Inventario Materia Prima		94.25	
	1.1.1	Caja			94.25
		<b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			
05/03/2015		<b>26</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso		89.84	
		(Materia prima directa)(55,4250+15,6900+18,7250)	89.84		
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales		13.38	
		(Materia prima Indirecta)(5,6332+5,1222+2,5970)	13.38		
	1.1.3	Inventario Materia Prima			103.22
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°10, 11 Y 12 según orden de requisición N°10, 11 Y 12</b>			
05/03/2015		<b>27</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso		31.50	
		(Mano de obra directa)(10,50+10,50+10,50)	31.50		
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			31.50
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°10, 11, y12</b>			
05/03/2015		<b>28</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		27.76	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			27.76
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
05/03/2015		<b>29</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		149.10	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			149.10
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>15,820.64</b>	<b>15,820.64</b>



**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 6

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>15.820,64</b>	<b>15.820,64</b>
<b>05/03/2015</b>		<b>30</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		149,10	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados			149,10
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 10, 11 y 12</b>			
<b>05/03/2015</b>		<b>31</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		228,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas			228,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>06/03/2015</b>		<b>32</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(62,8275+13,0750+21,900)	97,80	97,80	
	<b>5.1.3</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(5,5058+3,9310+2,7679)	12,20	12,20	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima			110,01
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°13, 14 Y 15 según orden de requisición N°13, 14 Y 15</b>			
<b>06/03/2015</b>		<b>33</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa			26,25
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°13, 14 Y 15</b>			
<b>06/03/2015</b>		<b>34</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		30,61	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			30,61
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
<b>06/03/2015</b>		<b>35</b>			
	<b>1.1.5</b>	Inventario de Productos terminados		154,66	
	<b>1.1.4</b>	Inventario de Productos en Proceso			154,66
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>16.519,27</b>	<b>16.519,27</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 7

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>16.519,27</b>	<b>16.519,27</b>
<b>06/03/2015</b>		<b>36</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		154,66	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados			154,66
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 13, 14 Y 15</b>			
<b>06/03/2015</b>		<b>37</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		248,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas			248,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>07/03/2015</b>		<b>38</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(71,2350+21,9000)	93,14	93,14	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(6,4284+2,7679)	9,20	9,20	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima			102,33
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 16 Y 17 según orden de requisición N°16 Y 17</b>			
<b>07/03/2015</b>		<b>39</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(10,50+10,50+10,50)	31,50	31,50	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa			31,50
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 16 Y 17</b>			
<b>07/03/2015</b>		<b>40</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		29,90	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			29,90
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
<b>07/03/2015</b>		<b>41</b>			
	<b>1.1.5</b>	Inventario de Productos terminados		154,54	
	<b>1.1.4</b>	Inventario de Productos en Proceso			154,54
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>17.240,19</b>	<b>17.240,19</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 8

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>17.240,19</b>	<b>17.240,19</b>
<b>07/03/2015</b>		<b>42</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		154,54	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados			154,54
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 16 Y 17</b>			
<b>07/03/2015</b>		<b>43</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		228,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas			228,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>08/03/2015</b>		<b>44</b>			
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima		201,50	
	<b>1.1.1</b>	Caja			201,50
		<b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			
<b>08/03/2015</b>		<b>45</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(55,4250+16,9975+27,9925)	100,42	100,42	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(5,6332+5,1300+3,2955)	14,06	14,06	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima			114,47
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 18, 19 Y 20 según orden de requisición N°18, 19 Y 20</b>			
<b>08/03/2015</b>		<b>46</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(10,50+10,50+10,50)	31,50	31,50	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa			31,50
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 18, 19 Y 20</b>			
<b>08/03/2015</b>		<b>47</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		29,89	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			29,89
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>18.000,09</b>	<b>18.000,09</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**

**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015  
EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 9

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>18.000,09</b>	<b>18.000,09</b>
<b>08/03/2015</b>		<b>48</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		161,81	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			161,81
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
<b>08/03/2015</b>		<b>49</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		161,81	
	1.1.5	Inventario de productos terminados			161,81
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 18, 19 Y 20</b>			
<b>08/03/2015</b>		<b>50</b>			
	1.1.1	Caja		252,00	
	4.1.1	Ventas			252,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>09/03/2015</b>		<b>51</b>			
	1.1.3	Inventario de Materia Prima		409,75	
	2.1.4	Cuentas por pagar proveedores			409,75
		<b>P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017884</b>			
<b>09/03/2015</b>		<b>52</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(93,6650+15,6900+21,9000)	131,26	131,26	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(8,3712+5,1222+2,7679)	16,26	16,26	
	1.1.3	Inventario Materia Prima			147,52
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 21, 22 Y 23 según orden de requisición N°21, 22 Y 23</b>			
<b>09/03/2015</b>		<b>53</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			26,25
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 21, 22 Y 23</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>19.159,22</b>	<b>19.159,22</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 10

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>19.159,22</b>	<b>19.159,22</b>
<b>09/03/2015</b>		<b>54</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		42,71	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			42,71
<b>09/03/2015</b>		<b>55</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		200,22	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			200,22
<b>09/03/2015</b>		<b>56</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		200,22	
	1.1.5	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°21, 22 Y 23</b>			200,22
<b>09/03/2015</b>		<b>57</b>			
	1.1.1	Caja		336,00	
	4.1.1	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			336,00
<b>10/03/2015</b>		<b>58</b>			
	1.1.3	Inventario Materia Prima		53,30	
	1.1.1	Caja <b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			53,30
<b>10/03/2015</b>		<b>59</b>			
	2.1.4	Cuentas por Pagar Proveedores		114,40	
	1.1.1	Caja <b>P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017863</b>			114,40
<b>10/03/2015</b>		<b>60</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(103,0350+13,0750+21,900)	138,01	138,01	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(9,8188+3,9310+2,7679)	16,52	16,52	
	1.1.3	Inventario Materia Prima <b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 24, 25 Y 26 según orden de requisición N°24, 25 Y 26</b>			154,53
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>20.260,59</b>	<b>20.260,59</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 11

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>20.260,59</b>	<b>20.260,59</b>
<b>10/03/2015</b>		<b>61</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(10,50+10,50+10,50)	31,50	31,50	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa <b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 24, 25 Y 26</b>			31,50
<b>10/03/2015</b>		<b>62</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		44,85	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			44,85
<b>10/03/2015</b>		<b>63</b>			
	<b>1.1.5</b>	Inventario de Productos terminados		214,36	
	<b>1.1.4</b>	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			214,36
<b>10/03/2015</b>		<b>64</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		214,36	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°24, 25 Y 26</b>			214,36
<b>10/03/2015</b>		<b>65</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		348,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			348,00
<b>11/03/2015</b>		<b>66</b>			
	<b>2.1.4</b>	Cuentas por Pagar Proveedores		208,18	
	<b>1.1.1</b>	Caja <b>P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017872</b>			208,18
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>21.321,84</b>	<b>21.321,84</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 12

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>21.321,84</b>	<b>21.321,84</b>
<b>11/03/2015</b>		<b>67</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(90,6400+16,9975+21,900)	129,54	129,54	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(8,3712+5,1300+2,7679)	16,27	16,27	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima <b>P/r. envié de materiales para las ordenes de producción N° 27, 28 Y 29 según orden de requisición N°27, 28 Y 29</b>			145,81
<b>11/03/2015</b>		<b>68</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(11,38+11,38+11,38)	34,13	34,13	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa <b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 27, 28 Y 29</b>			34,13
<b>11/03/2015</b>		<b>69</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		43,06	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			43,06
<b>11/03/2015</b>		<b>70</b>			
	<b>1.1.5</b>	Inventario de Productos terminados		206,72	
	<b>1.1.4</b>	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			206,72
<b>11/03/2015</b>		<b>71</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		206,72	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°27, 28 Y 29</b>			206,72
<b>11/03/2015</b>		<b>72</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		340,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			340,00
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>22.298,27</b>	<b>22.298,27</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 13

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>22.298,27</b>	<b>22.298,27</b>
<b>12/03/2015</b>		<b>73</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(87,2250+16,9975+21,9000)	126,12	126,12	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(7,9736+5,1300+2,7679)	15,87	15,87	
	1.1.3	Inventario Materia Prima <b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 30, 31 Y 32 según orden de requisición N°30, 31 Y 32</b>			141,99
<b>12/03/2015</b>		<b>74</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(7,63+7,63+7,63)	28,88	28,88	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa <b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 30, 31 Y 32</b>			28,88
<b>12/03/2015</b>		<b>75</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		40,22	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			40,22
<b>12/03/2015</b>		<b>76</b>			
	1.1.5	Inventario de productos terminados		195,22	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			195,22
<b>12/03/2015</b>		<b>77</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		195,22	
	1.1.5	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°30, 31 Y 32</b>			195,22
<b>12/03/2015</b>		<b>78</b>			
	1.1.1	Caja		320,00	
	4.1.1	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			320,00
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>23.219,80</b>	<b>23.219,80</b>



**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 14

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>23.219,80</b>	<b>23.219,80</b>
13/03/2015		<b>79</b>			
	1.1.3	Inventario de Materia Prima		170,23	
	2.1.4	Cuentas por pagar proveedores			170,23
		<b>P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017901</b>			
13/03/2015		<b>80</b>			
	1.1.3	Inventario Materia Prima		36,00	
	1.1.1	Caja			36,00
		<b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			
13/03/2015		<b>81</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(93,6650+15,6900+21,900)	131,26	131,26	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(8,3712+4,7222+2,7679)	16,26	16,26	
	1.1.3	Inventario Materia Prima			147,52
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 33, 34 y 35 según orden de requisición N°33, 34 y 35</b>			
13/03/2015		<b>82</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			26,25
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 33, 34 y 35</b>			
13/03/2015		<b>83</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		42,71	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			42,71
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
13/03/2015		<b>84</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		200,22	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			200,22
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>23.842,71</b>	<b>23.842,71</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 15

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>23.842,71</b>	<b>23.842,71</b>
<b>13/03/2015</b>		<b>85</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		200,22	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados			200,22
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°33, 34 Y 35</b>			
<b>13/03/2015</b>		<b>86</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		336,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas			336,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>16/03/2015</b>		<b>87</b>			
	<b>2.1.4</b>	Cuentas por Pagar Proveedores		409,75	
	<b>1.1.1</b>	Caja			409,75
		<b>P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017884</b>			
<b>16/03/2015</b>		<b>88</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(103,0350+7,8450+18,7250)	129,61	129,61	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(9,9188+2,3995+2,5970)	14,82	14,82	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima			144,42
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 36, 37 Y 38 según orden de requisición N°36, 37 Y 38</b>			
<b>16/03/2015</b>		<b>89</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(10,50+10,5+10,50)	31,50	31,50	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa			31,50
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 36, 37 Y 38</b>			
<b>16/03/2015</b>		<b>90</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		42,71	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			42,71
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>25.007,31</b>	<b>25.007,31</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 16

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>25.007,31</b>	<b>25.007,31</b>
<b>16/03/2015</b>		<b>91</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		203,82	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			203,82
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
<b>16/03/2015</b>		<b>92</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		203,82	
	1.1.5	Inventario de productos terminados			203,82
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°36, 37 Y 38</b>			
<b>16/03/2015</b>		<b>93</b>			
	1.1.1	Caja		324,00	
	4.1.1	Ventas			324,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>17/03/2015</b>		<b>94</b>			
	1.1.3	Inventario Materia Prima		167,00	
	1.1.1	Caja			167,00
		<b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			
<b>17/03/2015</b>		<b>95</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso		135,57	
		(Materia prima directa)(96,6650+15,6900+26,2150)	135,57		
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales		16,68	
		(Materia prima Indirecta)(8,3712+5,1222+3,1858)	16,68		
	1.1.3	Inventario Materia Prima			152,25
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 39, 40 Y 41 según orden de requisición N°39, 40 Y 41</b>			
<b>17/03/2015</b>		<b>96</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso		28,88	
		(Mano de obra directa)(7,63+7,63+7,63)	28,88		
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			28,88
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 39, 40 Y 41</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>26.087,06</b>	<b>26.087,06</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 17

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
17/03/2015		<b>VIENEN</b> <b>97</b>		<b>26.087,06</b>	<b>26.087,06</b>
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		43,42	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			43,42
17/03/2015		<b>98</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		207,87	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			207,87
17/03/2015		<b>99</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		207,87	
	1.1.5	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°39, 40 Y 41</b>			207,87
17/03/2015		<b>100</b>			
	1.1.1	Caja		344,00	
	4.1.1	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			344,00
18/03/2015		<b>101</b>			
	1.1.3	Inventario de Materia Prima		454,30	
	2.1.4	Cuentas por pagar proveedores <b>P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017918</b>			454,30
18/03/2015		<b>102</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(87,2250+18,3050+18,7250)	124,26	124,26	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(7,9736+5,3384+2,6110)	15,92	15,92	
	1.1.3	Inventario Materia Prima <b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°42, 43 y 44 según orden de requisición N°42, 43 y 44</b>			140,18
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>27.484,69</b>	<b>27.484,69</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 18

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>27.484,69</b>	<b>27.484,69</b>
<b>18/03/2015</b>		<b>103</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa <b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 42, 43 Y 44</b>			26,25
<b>18/03/2015</b>		<b>104</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		39,87	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			39,87
<b>18/03/2015</b>		<b>105</b>			
	<b>1.1.5</b>	Inventario de Productos terminados		190,38	
	<b>1.1.4</b>	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			190,38
<b>18/03/2015</b>		<b>106</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		190,38	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°42, 43 Y 44</b>			190,38
<b>18/03/2015</b>		<b>107</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		316,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			316,00
<b>19/03/2015</b>		<b>108</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(79,2300+15,6900+27,9925)	122,91	122,91	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(6,8260+5,1222+3,2955)	15,24	15,24	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima <b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°45, 46 Y 47según orden de requisición N°45, 46 Y 47</b>			138,16
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>28.385,72</b>	<b>28.385,72</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 19

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
19/03/2015		<b>VIENEN</b>		<b>28.385,72</b>	<b>28.385,72</b>
		<b>109</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa <b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 45, 46 Y 47</b>			26,25
19/03/2015		<b>110</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		38,09	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			38,09
19/03/2015		<b>111</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		187,25	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			187,25
19/03/2015		<b>112</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		187,25	
	1.1.5	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°45, 46 Y 47</b>			187,25
19/03/2015		<b>113</b>			
	1.1.1	Caja		308,00	
	4.1.1	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			308,00
20/03/2015		<b>114</b>			
	2.1.4	Cuentas por Pagar Proveedores		170,23	
	1.1.1	Caja <b>P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017901</b>			170,23
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>29.302,79</b>	<b>29.302,79</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 20

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>29.302,79</b>	<b>29.302,79</b>
<b>20/03/2015</b>		<b>115</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(93,6650+13,0750+20,5975)	127,34	127,34	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(8,3712+3,9310+2,7567)	15,06	15,06	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima <b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°48, 49 Y 50 según orden de requisición N°48, 49 Y 50</b>			142,40
<b>20/03/2015</b>		<b>116</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(10,50+10,50+10,50)	31,50	31,50	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa <b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 48, 49 Y 50</b>			31,50
<b>20/03/2015</b>		<b>117</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		41,64	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			41,64
<b>20/03/2015</b>		<b>118</b>			
	<b>1.1.5</b>	Inventario de Productos terminados		200,48	
	<b>1.1.4</b>	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			200,48
<b>20/03/2015</b>		<b>119</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		200,48	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°48, 49 Y 50</b>			200,48
<b>20/03/2015</b>		<b>120</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		324,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			324,00
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>30.243,28</b>	<b>30.243,28</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 21

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>30.243,28</b>	<b>30.243,28</b>
<b>21/03/2015</b>		<b>121</b>			
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima		139,00	
	<b>1.1.1</b>	Caja			139,00
		<b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			
<b>21/03/2015</b>		<b>122</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(93,6650+19,6125+26,2150)	139,49	139,49	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(8,3712+5,4965+3,1858)	17,05	17,05	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima			156,55
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°51, 52 y 53 según orden de requisición N°51, 52 y 53</b>			
<b>21/03/2015</b>		<b>123</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(11,38+11,38+11,38)	34,13	34,13	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa			34,13
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 51, 52 y 53</b>			
<b>21/03/2015</b>		<b>124</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		44,49	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			44,49
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
<b>21/03/2015</b>		<b>125</b>			
	<b>1.1.5</b>	Inventario de Productos terminados		218,11	
	<b>1.1.4</b>	Inventario de Productos en Proceso			218,11
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
<b>21/03/2015</b>		<b>126</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		218,11	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados			218,11
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°51, 52 y 53</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>31.053,66</b>	<b>31.053,66</b>



**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 22

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>31.053,66</b>	<b>31.053,66</b>
<b>21/03/2015</b>		<b>127</b>			
	1.1.1	Caja		356,00	
	4.1.1	Ventas			356,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>22/03/2015</b>		<b>128</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(79,2300+13,0750+21,900)	114,21	114,21	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(6,8260+4,1310+2,7679)	13,73	13,73	
	1.1.3	Inventario Materia Prima			127,93
		<b>P/r. envié de materiales para las ordenes de producción N°54, 55 y 56 según orden de requisición N°54, 55 y 56</b>			
<b>22/03/2015</b>		<b>129</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			26,25
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 54, 55 y 56</b>			
<b>22/03/2015</b>		<b>130</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		36,31	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			36,31
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
<b>22/03/2015</b>		<b>131</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		176,77	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			176,77
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
<b>22/03/2015</b>		<b>132</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		176,77	
	1.1.5	Inventario de productos terminados			176,77
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°54, 55 y 56</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>31.953,68</b>	<b>31.953,68</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 23

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>31.953,68</b>	<b>31.953,68</b>
<b>22/03/2015</b>		<b>133</b>			
	1.1.1	Caja		288,00	
	4.1.1	Ventas			288,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>23/03/2015</b>		<b>134</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(87,2250+15,6900+21,900)	124,82	124,82	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(7,9736+5,1222+2,7679)	15,86	15,86	
	1.1.3	Inventario Materia Prima			140,68
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°57, 58 y 59 según orden de requisición N°57, 58 y 59</b>			
<b>23/03/2015</b>		<b>135</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(10,5+10,5+10,5)	31,50	31,50	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			31,50
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 57, 58 y 59</b>			
<b>23/03/2015</b>		<b>136</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		39,87	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			39,87
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
<b>23/03/2015</b>		<b>137</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		196,19	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			196,19
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
<b>23/03/2015</b>		<b>138</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		196,19	
	1.1.5	Inventario de productos terminados			196,19
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°57, 58 y 59</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>32.846,10</b>	<b>32.846,10</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 24

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>			
<b>23/03/2015</b>		<b>139</b>		<b>32.846,10</b>	<b>32.846,10</b>
	1.1.1	Caja		316,00	
	4.1.1	Ventas			316,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>24/03/2015</b>		<b>140</b>			
	1.1.3	Inventario Materia Prima		53,30	
	1.1.1	Caja			53,30
		<b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			
<b>24/03/2015</b>		<b>141</b>			
	1.1.3	Inventario de Materia Prima		273,35	
	2.1.4	Cuentas por pagar proveedores			273,35
		<b>P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017934</b>			
<b>24/03/2015</b>		<b>142</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(111,0300+13,0750+18,7250)	142,83	142,83	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(10,2164+3,9310+2,5970)	16,74	16,74	
	1.1.3	Inventario Materia Prima			159,57
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°60, 61 y 62 según orden de requisición N°60, 61 y 62</b>			
<b>24/03/2015</b>		<b>143</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(9,63+9,63+9,63)	28,88	28,88	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			28,88
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°60, 61 y 62</b>			
<b>24/03/2015</b>		<b>144</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		46,99	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			46,99
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>33.724,19</b>	<b>33.724,19</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 25

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>33.724,19</b>	<b>33.724,19</b>
<b>24/03/2015</b>		<b>145</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		218,70	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			218,70
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
<b>24/03/2015</b>		<b>146</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		218,70	
	1.1.5	Inventario de productos terminados			218,70
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°60,61 y 62</b>			
<b>24/03/2015</b>		<b>147</b>			
	1.1.1	Caja		360,00	
	4.1.1	Ventas			360,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>25/03/2015</b>		<b>148</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(103,0350+10,4600+27,9925)	141,49	141,49	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(9,8188+4,2398+2,89,55)	17,35	17,35	
	1.1.3	Inventario Materia Prima			158,84
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°63, 64 y 65 según orden de requisición N°63, 64 y 65</b>			
<b>25/03/2015</b>		<b>149</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			26,25
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°63, 64 y 65</b>			
<b>25/03/2015</b>		<b>150</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		45,20	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			45,20
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>34.751,87</b>	<b>34.751,87</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 26

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>34.751,87</b>	<b>34.751,87</b>
<b>25/03/2015</b>		<b>151</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		212,94	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			212,94
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
<b>25/03/2015</b>		<b>152</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		212,94	
	1.1.5	Inventario de productos terminados			212,94
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°63, 64 y 65</b>			
<b>25/03/2015</b>		<b>153</b>			
	1.1.1	Caja		352,00	
	4.1.1	Ventas			352,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>26/03/2015</b>		<b>154</b>			
	1.1.3	Inventario Materia Prima		146,00	
	1.1.1	Caja			146,00
		<b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			
<b>26/03/2015</b>		<b>155</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(103,0350+15,6900+21,900)	140,63	140,63	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(9,8188+5,1222+2,7679)	17,71	17,71	
	1.1.3	Inventario Materia Prima			158,33
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°66, 67 y 68 según orden de requisición N°66, 67 y 68</b>			
<b>26/03/2015</b>		<b>156</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25	26,25	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			26,25
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°66, 67 y 68</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>35.860,33</b>	<b>35.860,33</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 27

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>35.860,33</b>	<b>35.860,33</b>
<b>26/03/2015</b>		<b>157</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		45,56	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			45,56
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			
<b>26/03/2015</b>		<b>158</b>			
	<b>1.1.5</b>	Inventario de Productos terminados		212,44	
	<b>1.1.4</b>	Inventario de Productos en Proceso			212,44
		<b>P/r. el costo del producto terminado</b>			
<b>26/03/2015</b>		<b>159</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		212,44	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados			212,44
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°66, 67 y 68</b>			
<b>26/03/2015</b>		<b>160</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		356,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas			356,00
		<b>P/r. venta del producto terminado</b>			
<b>27/03/2015</b>		<b>161</b>			
	<b>2.1.4</b>	Cuentas por Pagar Proveedores		454,30	
	<b>1.1.1</b>	Caja			454,30
		<b>P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017918</b>			
<b>27/03/2015</b>		<b>162</b>			
	<b>1.1.3</b>	Inventario de Materia Prima		268,95	
	<b>2.1.4</b>	Cuentas por pagar proveedores			268,95
		<b>P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017949</b>			
<b>27/03/2015</b>		<b>163</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(103,0350+13,0750+24,3425)	140,45	140,45	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(9,8188+3,9310+2,5776)	16,33	16,33	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima			156,78
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°69 , 70 y 71 según orden de requisición N°69, 70 y 71</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>37.566,79</b>	<b>37.566,79</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 28

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>37.566,79</b>	<b>37.566,79</b>
<b>27/03/2015</b>		<b>164</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(10,50+10,50+10,50)	31,50	31,50	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa <b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°69, 70 y 71</b>			31,50
<b>27/03/2015</b>		<b>165</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		45,20	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados</b>			45,20
<b>27/03/2015</b>		<b>166</b>			
	<b>1.1.5</b>	Inventario de Productos terminados		217,15	
	<b>1.1.4</b>	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado</b>			217,15
<b>27/03/2015</b>		<b>167</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		217,15	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°69, 70 y 71</b>			217,15
<b>27/03/2015</b>		<b>168</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		352,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado</b>			352,00
<b>28/03/2015</b>		<b>169</b>			
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima		36,00	
	<b>1.1.1</b>	Caja <b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			36,00
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>38.465,79</b>	<b>38.465,79</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 29

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>38.465,79</b>	<b>38.465,79</b>
<b>28/03/2015</b>		<b>170</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(111,0300+19,6125+27,9925)	154,99	154,99	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(102164+5,4965+3,2955)	19,01	19,01	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima <b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°72, 73 y 74 según orden de requisición N°72, 73 y 74</b>			173,99
<b>28/03/2015</b>		<b>171</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(11,38+11,38+11,38)	34,13	34,13	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa <b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°72, 73 y 74</b>			34,13
<b>28/03/2015</b>		<b>172</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		50,55	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados <b>P/r. los costos indirectos aplicados.</b>			50,55
<b>28/03/2015</b>		<b>173</b>			
	<b>1.1.5</b>	Inventario de Productos terminados		239,66	
	<b>1.1.4</b>	Inventario de Productos en Proceso <b>P/r. el costo del producto terminado.</b>			239,66
<b>28/03/2015</b>		<b>174</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		239,66	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados <b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°72, 73 y 74</b>			239,66
<b>28/03/2015</b>		<b>175</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		400,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas <b>P/r. venta del producto terminado.</b>			400,00
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>39.603,78</b>	<b>39.603,78</b>



**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 30

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>39.603,78</b>	<b>39.603,78</b>
		<b>176</b>			
29/03/2015	5.1.3	Costos Generales de Fabc. Reales		121,92	
		Energía eléctrica	62,52		
		Agua Potable	59,40		
	1.1.1	Caja			121,92
		<b>P/r. pago por energía eléctrica y agua potable.</b>			
29/03/2015		<b>177</b>			
	1.1.3	Inventario Materia Prima		129,30	
	1.1.1	Caja			129,30
		<b>P/r. compra de materia prima sin factura.</b>			
29/03/2015		<b>178</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso		138,01	
		(Materia prima directa)(103,0350+13,0750+21,900)	138,01		
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales		16,52	
		(Materia prima Indirecta)(9,8188+3,9310+2,7679)	16,52		
	1.1.3	Inventario Materia Prima			154,53
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°75, 76 y 77 según orden de requisición N°75, 76 y 77</b>			
29/03/2015		<b>179</b>			
	1.1.4	Inventario Productos en Proceso		26,25	
		(Mano de obra directa)(8,75+8,75+8,75)	26,25		
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			26,25
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°75, 76 y 77</b>			
29/03/2015		<b>180</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		44,85	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			44,85
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados.</b>			
29/03/2015		<b>181</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		209,11	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			209,11
		<b>P/r. el costo del producto terminado.</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>40.289,74</b>	<b>40.289,74</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 31

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>40.289,74</b>	<b>40.289,74</b>
<b>29/03/2015</b>		<b>182</b>			
	<b>5.1.2.3</b>	Costo del Producto Vendido		209,11	
	<b>1.1.5</b>	Inventario de productos terminados			209,11
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°75, 76 y 77</b>			
<b>29/03/2015</b>		<b>183</b>			
	<b>1.1.1</b>	Caja		348,00	
	<b>4.1.1</b>	Ventas			348,00
		<b>P/r. venta del producto terminado.</b>			
<b>30/03/2015</b>		<b>184</b>			
	<b>1.1.3</b>	Inventario de Materia Prima		244,75	
	<b>2.1.4</b>	Cuentas por pagar proveedores			244,75
		<b>P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017956</b>			
<b>30/03/2015</b>		<b>185</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(111,0300+15,6900+26,2150)	152,94	152,94	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(10,2164+5,1222+3,1858)	18,52	18,52	
	<b>1.1.3</b>	Inventario Materia Prima			171,46
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°78, 79 y 80 según orden de requisición N°78, 79 y 80</b>			
<b>30/03/2015</b>		<b>186</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(11,38+11,38+11,38)	34,13	34,13	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa			34,13
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°78, 79 y 80</b>			
<b>30/03/2015</b>		<b>187</b>			
	<b>1.1.4</b>	Inventario de productos en proceso		49,12	
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			49,12
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados.</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>41.346,30</b>	<b>41.346,30</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 32

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>			
		<b>188</b>		<b>41.346,30</b>	<b>41.346,30</b>
30/03/2015	1.1.5	Inventario de Productos terminados		236,18	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			236,18
		<b>P/r. el costo del producto terminado.</b>			
		<b>189</b>			
30/03/2015	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		236,18	
	1.1.5	Inventario de productos terminados			236,18
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°78, 79 y 80</b>			
		<b>190</b>			
30/03/2015	1.1.1	Caja		384,00	
	4.1.1	Ventas			384,00
		<b>P/r. venta del producto terminado.</b>			
		<b>191</b>			
31/03/2015	2.1.4	Cuentas por Pagar Proveedores		273,35	
	1.1.1	Caja			273,35
		<b>P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017934</b>			
		<b>192</b>			
31/03/2015	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Materia prima directa)(103,0350+15,6900+18,7250)	137,45	137,45	
	5.1.2.1	Costos Generales de Fabc. Reales (Materia prima Indirecta)(9,8188+5,1222+2,5970)	17,54	17,54	
	1.1.3	Inventario Materia Prima			154,99
		<b>P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°81, 82 y 83 según orden de requisición N°81, 82 y 83</b>			
		<b>193</b>			
31/03/2015	1.1.4	Inventario Productos en Proceso (Mano de obra directa)(12,25+12,25+12,25)	36,75	36,75	
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa			36,75
		<b>P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°81, 82 y 83</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>42.667,75</b>	<b>42.667,75</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 33

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>42.667,75</b>	<b>42.667,75</b>
<b>31/03/2015</b>		<b>194</b>			
	1.1.4	Inventario de productos en proceso		44,85	
	5.1.2.2	Costos Indirectos de fabricación Aplicados			44,85
		<b>P/r. los costos indirectos aplicados.</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>195</b>			
	1.1.5	Inventario de Productos terminados		219,05	
	1.1.4	Inventario de Productos en Proceso			219,05
		<b>P/r. el costo del producto terminado.</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>196</b>			
	5.1.2.3	Costo del Producto Vendido		219,05	
	1.1.5	Inventario de productos terminados			219,05
		<b>P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°81, 82 y 83</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>197</b>			
	1.1.1	Caja		348,00	
	4.1.1	Ventas			348,00
		<b>P/r. venta del producto terminado.</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>198</b>			
	1.2.7	Insumos de Cocina		12,00	
	1.1.1	Caja			12,00
		<b>P/r. compra de insumos de cocina.</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>199</b>			
	5.1.1.2	Mano de Obra Directa		942,06	
	5.2.1.2	Aporte Patronal	102,06		
	1.1.1	Caja			760,62
	2.1.2	IESS por Pagar			181,44
	2.1.2.1	Aporte Patronal por Pagar	102,06		
	2.1.2.2	Aporte Personal por pagar	79,38		
		<b>P/r pago mensual a los trabajadores</b>			
		<b>SUMAN Y PASAN</b>		<b>44.452,76</b>	<b>44.452,76</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO "**  
**LIBRO DIARIO**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

Folio No 34

FECHA	COD.	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		<b>VIENEN</b>		<b>44.452,76</b>	<b>44.452,76</b>
<b>31/03/2015</b>		<b>200</b>			
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa		234,00	
	<b>2.1.3</b>	Provisiones Sociales por Pagar			234,00
		<b>P/r las provisiones sociales por pagar</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>201</b>			
	<b>5.2.1.1</b>	Sueldos y Salarios		420,00	
	<b>5.2.1.2</b>	Aporte Patronal		51,03	
	<b>1.1.1</b>	Caja			380,31
	<b>2.1.2</b>	IESS por Pagar			90,72
	<b>2.1.2.1</b>	Aporte Patronal por Pagar	39,69		
	<b>2.1.2.2</b>	Aporte Personal por pagar	51,03		
		<b>P/r pago de salario a personal administrativo</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>202</b>			
	<b>5.2.1.1</b>	Sueldos y Salarios		117,00	
	<b>2.1.3</b>	Provisiones Sociales por Pagar			117,00
		<b>P/r provisiones sociales por pagar personal administrativo</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>203</b>			
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabricación Reales		63,17	
	<b>1.1.2</b>	Depreciación Acum. Equipos de cocina			63,17
		<b>P/r depreciación de equipo de cocina</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>204</b>			
		Costos Generales de Fabricación Reales		7,80	
		Inventario Materia prima			7,80
		<b>P/r consumo de materiales indirectos</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>205</b>			
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabricación Reales		349,18	
	<b>5.1.1.2</b>	Mano de Obra Directa			349,18
		<b>P/r mano de obra indirecta aplicada</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>206</b>			
	<b>5.1.2.2</b>	Costos Indirectos de Fabc. Aplicados		1.124,61	
	<b>5.1.2.4</b>	Variación del Costo		148,92	
	<b>5.1.2.1</b>	Costos Generales de Fabc. Reales			1.273,53
		<b>P/r variación del costo</b>			
<b>31/03/2015</b>		<b>207</b>			
	<b>5.1.3.7</b>	Costo de Productos vendidos		148,92	
	<b>5.1.2.4</b>	Variación del Costo			148,92
		<b>P/r variación del costo en los productos vendidos</b>			
		<b>TOTALES</b>		<b>47.117,39</b>	<b>47.117,39</b>

Quito, 31 de Marzo del 2015

Gerente                      Contadora

# LIBRO MAYOR

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"  
MAYORIZACIÓN  
DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015  
EXPRESADO EN DOLARES \$**

**CODIGO:** 1.1.1 **CUENTA:** CAJA

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
01/03/2015	1	P/r. Estado de Situación Inicial	654,10		654,10
02/03/2015	2	P/r. pago de arriendo de local		300,00	354,10
02/03/2015	8	P/r. venta del producto terminado	228,00		582,10
03/03/2015	15	P/r. venta del producto terminado	240,00		822,10
04/03/2015	16	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017838		388,46	433,64
04/03/2015	17	P/r. compra de materia prima sin factura.		58,20	375,44
04/03/2015	23	P/r. venta del producto terminado	280,00		655,44
05/03/2015	25	P/r. compra de materia prima sin factura.		94,25	561,19
05/03/2015	31	P/r. venta del producto terminado	228,00		789,19
06/03/2015	37	P/r. venta del producto terminado	248,00		1.037,19
07/03/2015	43	P/r. venta del producto terminado	228,00		1.265,19
08/03/2015	44	P/r. compra de materia prima sin factura.		201,50	1.063,69
08/03/2015	50	P/r. venta del producto terminado	252,00		1.315,69
09/03/2015	57	P/r. venta del producto terminado	336,00		1.651,69
10/03/2015	58	P/r. compra de materia prima sin factura.		53,30	1.598,39
10/03/2015	59	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017863		114,40	1.483,99
10/03/2015	65	P/r. venta del producto terminado	348,00		1.831,99
11/03/2015	66	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017872		208,18	1.623,81
11/03/2015	72	P/r. venta del producto terminado	340,00		1.963,81
12/03/2015	78	P/r. venta del producto terminado	320,00		2.283,81
13/03/2015	80	P/r. compra de materia prima sin factura.		36,00	2.247,81
13/03/2015	86	P/r. venta del producto terminado	336,00		2.583,81
16/03/2015	87	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017884		409,75	2.174,06
16/03/2015	93	P/r. venta del producto terminado	324,00		2.498,06
17/03/2015	94	P/r. compra de materia prima sin factura.		167,00	2.331,06
17/03/2015	100	P/r. venta del producto terminado	344,00		2.675,06
18/03/2015	107	P/r. venta del producto terminado	316,00		2.991,06
19/03/2015	113	P/r. venta del producto terminado	308,00		3.299,06
20/03/2015	114	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017901		170,23	3.128,83

20/03/2015	120	P/r. venta del producto terminado	324,00		3.452,83
21/03/2015	121	P/r. compra de materia prima sin factura.		139,00	3.313,83
21/03/2015	127	P/r. venta del producto terminado	356,00		3.669,83
22/03/2015	133	P/r. venta del producto terminado	288,00		3.957,83
23/03/2015	139	P/r. venta del producto terminado	316,00		4.273,83
24/03/2015	140	P/r. compra de materia prima sin factura.		53,30	4.220,53
24/03/2015	147	P/r. venta del producto terminado	360,00		4.580,53
25/03/2015	153	P/r. venta del producto terminado	352,00		4.932,53
26/03/2015	154	P/r. compra de materia prima sin factura.		146,00	4.786,53
26/03/2015	160	P/r. venta del producto terminado	356,00		5.142,53
27/03/2015	161	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017918		454,30	4.688,23
27/03/2015	168	P/r. venta del producto terminado	352,00		5.040,23
28/03/2015	169	P/r. compra de materia prima sin factura.		36,00	5.004,23
28/03/2015	175	P/r. venta del producto terminado.	400,00		5.404,23
29/03/2015	176	P/r. pago por energía eléctrica y agua potable.		121,92	5.282,31
29/03/2015	177	P/r. compra de materia prima sin factura.		129,30	5.153,01
29/03/2015	183	P/r. venta del producto terminado.	348,00		5.501,01
30/03/2015	190	P/r. venta del producto terminado.	384,00		5.885,01
31/03/2015	191	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017934		273,35	5.611,66
31/03/2015	197	P/r. venta del producto terminado.	348,00		5.959,66
31/03/2015	198	P/r. compra de insumos de cocina.		12,00	5.947,66
31/03/2015	199	P/r pago mensual a los trabajadores		760,62	5.187,04
31/03/2015	201	P/r pago de salario a personal administrativo		380,31	4.806,73
		<b>SUMAN</b>	<b>9.514,10</b>	<b>4.707,37</b>	<b>4.806,73</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO "**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 1.1.2 **CUENTA:** BANCOS

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
01/03/2015	1	P/r. Estado de Situación Inicial	500,00		500,00
		<b>SUMAN</b>	<b>500,00</b>		<b>500,00</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 1.1.3 **CUENTA:** INVENTARIO MATERIA PRIMA

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
01/03/2015	1	P/r. Estado de Situación Inicial	1.098,55		1.098,55
02/03/2015	3	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°1, 2 y 3 según orden de requisición N° 1, 2 y 3		103,03	995,52
03/03/2015	9	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017863	114,40		1.109,92
03/03/2015	10	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°4, 5 y 6 según orden de requisición N° 4, 5 y 6		107,97	1.001,95
04/03/2015	17	P/r. compra de materia prima sin factura.	58,20		1.060,15
04/03/2015	18	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°7, 8 y 9 según orden de requisición N° 7, 8 y 9		125,95	934,20
05/03/2015	24	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017863	208,18		1.142,38
05/03/2015	25	P/r. compra de materia prima sin factura.	94,25		1.236,63
05/03/2015	26	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°10, 11 Y 12 según orden de requisición N°10, 11 Y 12		103,22	1.133,40
06/03/2015	32	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°13, 14 Y 15 según orden de requisición N°13, 14 Y 15		110,01	1.023,40
07/03/2015	38	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 16 Y 17 según orden de requisición N°16 Y 17		102,33	921,07
08/03/2015	44	P/r. compra de materia prima sin factura.	201,50		1.122,57
08/03/2015	45	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 18, 19 Y 20 según orden de requisición N°18, 19 Y 20		114,47	1.008,09
09/03/2015	51	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017884	409,75		1.417,84
09/03/2015	52	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 21, 22 Y 23 según orden de requisición N°21, 22 Y 23		147,52	1.270,33
10/03/2015	58	P/r. compra de materia prima sin factura.	53,30		1.323,63
10/03/2015	60	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 24, 25 Y 26 según orden de requisición N°24, 25 Y 26		154,53	1.169,10
11/03/2015	67	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 27, 28 Y 29 según orden de requisición N°27, 28 Y 29		145,81	1.023,29
12/03/2015	73	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 30, 31 Y 32 según orden de requisición N°30, 31 Y 32		141,99	881,30
13/03/2015	79	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017901	170,23		1.051,52
13/03/2015	80	P/r. compra de materia prima sin factura.	36,00		1.087,52
13/03/2015	81	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 33, 34 y 35 según orden de requisición N°33, 34 y 35		147,52	940,01



16/03/2015	88	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 36, 37 Y 38 según orden de requisición N°36, 37 Y 38		144,42	795,59
17/03/2015	94	P/r. compra de materia prima sin factura.	167,00		962,59
17/03/2015	95	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 39, 40 Y 41 según orden de requisición N°39, 40 Y 41		152,25	810,34
18/03/2015	101	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017918	454,30		1.264,64
18/03/2015	102	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°42, 43 y 44 según orden de requisición N°42, 43 y 44		140,18	1.124,46
19/03/2015	108	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°45, 46 Y 47 según orden de requisición N°45, 46 Y 47		138,16	986,30
20/03/2015	115	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°48, 49 Y 50 según orden de requisición N°48, 49 Y 50		142,40	843,91
21/03/2015	121	P/r. compra de materia prima sin factura.	139,00		982,91
21/03/2015	122	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°51, 52 y 53 según orden de requisición N°51, 52 y 53		156,55	826,36
22/03/2015	128	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°54, 55 y 56 según orden de requisición N°54, 55 y 56		127,93	698,43
23/03/2015	134	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°57, 58 y 59 según orden de requisición N°57, 58 y 59		140,68	557,75
24/03/2015	140	P/r. compra de materia prima sin factura.	53,30		611,05
24/03/2015	141	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017934	273,35		884,40
24/03/2015	142	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°60, 61 y 62 según orden de requisición N°60, 61 y 62		159,57	724,83
25/03/2015	148	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°63, 64 y 65 según orden de requisición N°63, 64 y 65		158,84	565,98
26/03/2015	154	P/r. compra de materia prima sin factura.	146,00		711,98
26/03/2015	155	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°66, 67 y 68 según orden de requisición N°66, 67 y 68		158,33	553,65
27/03/2015	162	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017949	268,95		822,60
27/03/2015	163	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°69, 70 y 71 según orden de requisición N°69, 70 y 71		156,78	665,82
28/03/2015	169	P/r. compra de materia prima sin factura.	36,00		701,82
28/03/2015	170	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°72, 73 y 74 según orden de requisición N°72, 73 y 74		173,99	527,83
29/03/2015	177	P/r. compra de materia prima sin factura.	129,30		657,13
29/03/2015	178	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°75, 76 y 77 según orden de requisición N°75, 76 y 77		154,53	502,60
30/03/2015	184	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017956	244,75		747,35
30/03/2015	185	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°78, 79 y 80 según orden de requisición N°78, 79 y 80		171,46	575,90
31/03/2015	192	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°81, 82 y 83 según orden de requisición N°81, 82 y 83		154,99	420,91
31/03/2015	204	P/r consumo de materiales indirectos		7,80	413,11
<b>SUMAN</b>			<b>4.356,30</b>	<b>3.943,19</b>	<b>413,11</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 1.1.6 **CUENTA:** SUMINISTROS DE OFICINA

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
01/03/2015	1	P/r. Estado de Situación Inicial	12,00		12,00
		SUMAN	12,00		12,00

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 1.2.1 **CUENTA:** EQUIPOS DE COCINA

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
01/03/2015	1	P/r. Estado de Situación Inicial	7.580,00		7.580,00
		SUMAN	7.580,00		7.580,00

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 1.2.3 **CUENTA:** MUEBLES Y ENSERES

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
01/03/2015	1	P/r. Estado de Situación Inicial	1.153,00		1.153,00
		SUMAN	1.153,00		1.153,00

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 1.2.5 **CUENTA:** EQUIPO DE OFICINA

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
01/03/2015	1	P/r. Estado de Situación Inicial	350,00		350,00
		SUMAN	350,00		350,00

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 1.2.7 **CUENTA:** UTENSILIOS DE COCINA

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
01/03/2015	1	P/r. Estado de Situación Inicial	795,00		795,00
31/03/2015	198	P/r. compra de insumos de cocina.	12,00		807,00
		<b>SUMAN</b>	<b>807,00</b>		<b>807,00</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 2.1.4 **CUENTA:** CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
01/03/2015	1	P/r. Estado de Situación Inicial		388,46	388,46
03/03/2015	9	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017863		114,40	502,86
04/03/2015	16	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017838	388,46		114,40
05/03/2015	24	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017863		208,18	322,58
09/03/2015	51	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017884		409,75	732,33
10/03/2015	59	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017863	114,40		617,93
11/03/2015	66	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017872	208,18		409,75
13/03/2015	79	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017901		170,23	579,97
16/03/2015	87	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017884	409,75		170,22
18/03/2015	101	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017918		454,30	624,52
20/03/2015	114	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017901	170,23		454,29
24/03/2015	141	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017934		273,35	727,64
27/03/2015	161	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017918	454,30		273,34
27/03/2015	162	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017949		268,95	542,29
30/03/2015	184	P/r. compra de materia prima a crédito según fact. # 000017956		244,75	787,04
31/03/2015	191	P/r. pago por compra de materia prima a crédito según fact:# 000017934	273,35		513,69
		<b>SUMAN</b>	<b>2.018,67</b>	<b>2.532,36</b>	<b>513,69</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 3.1.1 **CUENTA:** APOORTE DE CAPITAL

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
01/03/2015	1	P/r. Estado de Situación Inicial		11.754,19	11.754,19
		<b>SUMAN</b>		<b>11.754,19</b>	<b>11.754,19</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 5.1.2.1 **CUENTA:** COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN REALES

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
02/03/2015	2	P/r. pago de arriendo de local	300,00		300,00
02/03/2015	3	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N°1, 2 y 3 según orden de requisición N° 1, 2 y 3	12,63		312,63
03/03/2015	10	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N°4, 5 y 6 según orden de requisición N° 4, 5 y 6	11,08		323,71
04/03/2015	18	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N°7, 8 y 9 según orden de requisición N° 7, 8 y 9	13,65		337,36
05/03/2015	26	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N°10, 11 Y 12 según orden de requisición N°10, 11 Y 12	13,38		350,74
06/03/2015	32	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N°13, 14 Y 15 según orden de requisición N°13, 14 Y 15	12,20		362,95
07/03/2015	38	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N° 16 Y 17 según orden de requisición N°16 Y 17	9,20		372,14
08/03/2015	45	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N° 18, 19 Y 20 según orden de requisición N°18, 19 Y 20	14,06		386,20
09/03/2015	52	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N° 21, 22 Y 23 según orden de requisición N°21, 22 Y 23	16,26		402,46
10/03/2015	60	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N° 24, 25 Y 26 según orden de requisición N°24, 25 Y 26	16,52		418,98
11/03/2015	67	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N° 27, 28 Y 29 según orden de requisición N°27, 28 Y 29	16,27		435,25
12/03/2015	73	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N° 30, 31 Y 32 según orden de requisición N°30, 31 Y 32	15,87		451,12
13/03/2015	81	P/r. envío de materiales para las ordenes de producción N° 33, 34 y 35 según orden de requisición N°33, 34 y 35	16,26		467,38

16/03/2015	88	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 36, 37 Y 38 según orden de requisición N°36, 37 Y 38	14,82	482,20
17/03/2015	95	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 39, 40 Y 41 según orden de requisición N°39, 40 Y 41	16,68	498,88
18/03/2015	102	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°42, 43 y 44 según orden de requisición N°42, 43 y 44	15,92	514,80
19/03/2015	108	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°45, 46 Y 47según orden de requisición N°45, 46 Y 47	15,24	530,04
20/03/2015	115	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°48, 49 Y 50 según orden de requisición N°48 , 49 Y 50	15,06	545,10
21/03/2015	122	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°51, 52 y 53 según orden de requisición N°51, 52 y 53	17,05	562,16
22/03/2015	128	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°54, 55 y 56 según orden de requisición N°54, 55 y 56	13,73	575,88
23/03/2015	134	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°57, 58 y 59 según orden de requisición N°57, 58 y 59	15,86	591,75
24/03/2015	142	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°60, 61 y 62 según orden de requisición N°60, 61 y 62	16,74	608,49
25/03/2015	148	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°63, 64 y 65 según orden de requisición N°63, 64 y 65	17,35	625,84
26/03/2015	155	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°66, 67 y 68 según orden de requisición N°66, 67 y 68	17,71	643,55
27/03/2015	163	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°69 , 70 y 71 según orden de requisición N°69, 70 y 71	16,33	659,88
28/03/2015	170	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°72, 73 y 74 según orden de requisición N°72, 73 y 74	19,01	678,89
29/03/2015	176	P/r. pago por energía eléctrica y agua potable.	121,92	800,81
29/03/2015	178	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°75, 76 y 77 según orden de requisición N°75, 76 y 77	16,52	817,33
30/03/2015	185	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°78, 79 y 80 según orden de requisición N°78, 79 y 80	18,52	835,85
31/03/2015	192	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°81, 82 y 83 según orden de requisición N°81, 82 y 83	17,54	853,38
31/03/2015	203	P/r depreciación de equipo de cocina	63,17	916,55
31/03/2015	204	P/r consumo de materiales indirectos	7,80	924,35
31/03/2015	205	P/r mano de obra indirecta aplicada	349,18	1.273,53
31/03/2015	206	P/r variación del costo		0,00
		<b>SUMAN</b>	<b>1.273,53</b>	<b>1.273,53</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 1.1.4 **CUENTA:** INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
02/03/2015	3	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°1, 2 y 3 según orden de requisición N° 1, 2 y 3	90,40		90,40
02/03/2015	4	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°1 ,2 y 3	26,25		116,65
02/03/2015	5	P/r. los costos indirectos aplicados	29,76		146,41
02/03/2015	6	P/r. el costo del producto terminado		146,41	0,00
03/03/2015	10	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°4, 5 y 6 según orden de requisición N° 4, 5 y 6	96,89		96,89
03/03/2015	11	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°4, 5 y 6	26,25		123,14
03/03/2015	12	P/r. los costos indirectos aplicados	29,89		153,03
03/03/2015	13	P/r. el costo del producto terminado		153,03	0,00
04/03/2015	18	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°7, 8 y 9 según orden de requisición N° 7, 8 y 9	112,30		112,30
04/03/2015	19	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°7, 8 Y 9	26,25		138,55
04/03/2015	20	P/r. los costos indirectos aplicados	34,53		173,08
04/03/2015	21	P/r. el costo del producto terminado		173,08	0,00
05/03/2015	26	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°10, 11 Y 12 según orden de requisición N°10, 11 Y 12	89,84		89,84
05/03/2015	27	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°10, 11, y12	31,50		121,34
05/03/2015	28	P/r. los costos indirectos aplicados	27,76		149,10
05/03/2015	29	P/r. el costo del producto terminado		149,10	0,00
06/03/2015	32	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°13, 14 Y 15 según orden de requisición N°13, 14 Y 15	97,80		97,80
06/03/2015	33	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°13, 14 Y 15	26,25		124,05
06/03/2015	34	P/r. los costos indirectos aplicados	30,61		154,66
06/03/2015	35	P/r. el costo del producto terminado		154,66	0,00
07/03/2015	38	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 16 Y 17 según orden de requisición N°16 Y 17	93,14		93,14
07/03/2015	39	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 16 Y 17	31,50		124,64
07/03/2015	40	P/r. los costos indirectos aplicados	29,90		154,54
07/03/2015	41	P/r. el costo del producto terminado		154,54	0,00
08/03/2015	45	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 18, 19 Y 20 según orden de requisición N°18, 19 Y 20	100,42		100,42
08/03/2015	46	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 18, 19 Y 20	31,50		131,92
08/03/2015	47	P/r. los costos indirectos aplicados	29,89		161,81
08/03/2015	48	P/r. el costo del producto terminado		161,81	0,00
09/03/2015	52	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 21, 22 Y 23 según orden de requisición N°21, 22 Y 23	131,26		131,26

09/03/2015	53	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 21, 22 Y 23	26,25		157,51
09/03/2015	54	P/r. los costos indirectos aplicados	42,71		200,22
09/03/2015	55	P/r. el costo del producto terminado		200,22	0,00
		P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 24, 25 Y 26 según orden de requisición N°24, 25 Y 26			
10/03/2015	60	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 24, 25 Y 26	138,01		138,01
10/03/2015	61	P/r. los costos indirectos aplicados	31,50		169,51
10/03/2015	62	P/r. el costo del producto terminado	44,85		214,36
10/03/2015	63	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 27, 28 Y 29 según orden de requisición N°27, 28 Y 29		214,36	0,00
11/03/2015	67	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 27, 28 Y 29	129,54		129,54
11/03/2015	68	P/r. los costos indirectos aplicados	34,13		163,66
11/03/2015	69	P/r. el costo del producto terminado	43,06		206,72
11/03/2015	70	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 30, 31 Y 32 según orden de requisición N°30, 31 Y 32		206,72	0,00
12/03/2015	73	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 30, 31 Y 32	126,12		126,12
12/03/2015	74	P/r. los costos indirectos aplicados	28,88		155,00
12/03/2015	75	P/r. el costo del producto terminado	40,22		195,22
12/03/2015	76	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 33, 34 y 35 según orden de requisición N°33, 34 y 35		195,22	0,00
13/03/2015	81	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 33, 34 y 35	131,26		131,26
13/03/2015	82	P/r. los costos indirectos aplicados	26,25		157,51
13/03/2015	83	P/r. el costo del producto terminado	42,71		200,22
13/03/2015	84	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 36, 37 Y 38 según orden de requisición N°36, 37 Y 38		200,22	0,00
16/03/2015	88	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 36, 37 Y 38	129,61		129,61
16/03/2015	89	P/r. los costos indirectos aplicados	31,50		161,11
16/03/2015	90	P/r. el costo del producto terminado	42,71		203,82
16/03/2015	91	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N° 39, 40 Y 41 según orden de requisición N°39, 40 Y 41		203,82	0,00
17/03/2015	95	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 39, 40 Y 41	135,57		135,57
17/03/2015	96	P/r. los costos indirectos aplicados	28,88		164,45
17/03/2015	97	P/r. el costo del producto terminado	43,42		207,87
17/03/2015	98	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°42, 43 y 44 según orden de requisición N°42, 43 y 44		207,87	0,00
18/03/2015	102		124,26		124,26

18/03/2015	103	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 42, 43 Y 44	26,25		150,51
18/03/2015	104	P/r. los costos indirectos aplicados	39,87		190,38
18/03/2015	105	P/r. el costo del producto terminado		190,38	0,00
		P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°45, 46 Y 47según orden de requisición N°45, 46 Y 47			
19/03/2015	108	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 45, 46 Y 47	122,91		122,91
19/03/2015	109	P/r. los costos indirectos aplicados	26,25		149,16
19/03/2015	110	P/r. el costo del producto terminado	38,09		187,25
19/03/2015	111	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°48, 49 Y 50 según orden de requisición N°48 , 49 Y 50		187,25	0,00
20/03/2015	115	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 48, 49 Y 50	127,34		127,34
20/03/2015	116	P/r. los costos indirectos aplicados	31,50		158,84
20/03/2015	117	P/r. el costo del producto terminado	41,64		200,48
20/03/2015	118	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°51, 52 y 53 según orden de requisición N°51, 52 y 53		200,48	0,00
21/03/2015	122	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 51, 52 y 53	139,49		139,49
21/03/2015	123	P/r. los costos indirectos aplicados	34,13		173,62
21/03/2015	124	P/r. el costo del producto terminado	44,49		218,11
21/03/2015	125	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°54, 55 y 56 según orden de requisición N°54, 55 y 56		218,11	0,00
22/03/2015	128	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 54, 55 y 56	114,21		114,21
22/03/2015	129	P/r. los costos indirectos aplicados	26,25		140,46
22/03/2015	130	P/r. el costo del producto terminado	36,31		176,77
22/03/2015	131	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°57, 58 y 59 según orden de requisición N°57, 58 y 59		176,77	0,00
23/03/2015	134	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 57, 58 y 59	124,82		124,82
23/03/2015	135	P/r. los costos indirectos aplicados	31,50		156,32
23/03/2015	136	P/r. el costo del producto terminado	39,87		196,19
23/03/2015	137	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°60, 61 y 62 según orden de requisición N°60, 61 y 62		196,19	0,00
24/03/2015	142	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°60, 61 y 62	142,83		142,83
24/03/2015	143	P/r. los costos indirectos aplicados	28,88		171,71
24/03/2015	144	P/r. el costo del producto terminado	46,99		218,70
24/03/2015	145	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°63, 64 y 65 según orden de requisición N°63, 64 y 65		218,70	0,00
25/03/2015	148	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°63, 64 y 65	141,49		141,49
25/03/2015	149	P/r. los costos indirectos aplicados	26,25		167,74
25/03/2015	150	P/r. el costo del producto terminado	45,20		212,94
25/03/2015	151	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°66, 67 y 68 según orden de requisición N°66, 67 y 68		212,94	0,00
26/03/2015	155	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°66, 67 y 68	140,63		140,63
26/03/2015	156	P/r. los costos indirectos aplicados	26,25		166,88
26/03/2015	157	P/r. el costo del producto terminado	45,56		212,44



26/03/2015	158	P/r. el costo del producto terminado		212,44	0,00
27/03/2015	163	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°69, 70 y 71 según orden de requisición N°69, 70 y 71	140,45		140,45
27/03/2015	164	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°69, 70 y 71	31,50		171,95
27/03/2015	165	P/r. los costos indirectos aplicados	45,20		217,15
27/03/2015	166	P/r. el costo del producto terminado		217,15	0,00
28/03/2015	170	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°72, 73 y 74 según orden de requisición N°72, 73 y 74	154,99		154,99
28/03/2015	171	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°72, 73 y 74	34,13		189,11
28/03/2015	172	P/r. los costos indirectos aplicados.	50,55		239,66
28/03/2015	173	P/r. el costo del producto terminado.		239,66	0,00
29/03/2015	178	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°75, 76 y 77 según orden de requisición N°75, 76 y 77	138,01		138,01
29/03/2015	179	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°75, 76 y 77	26,25		164,26
29/03/2015	180	P/r. los costos indirectos aplicados.	44,85		209,11
29/03/2015	181	P/r. el costo del producto terminado.		209,11	0,00
30/03/2015	185	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°78, 79 y 80 según orden de requisición N°78, 79 y 80	152,94		152,94
30/03/2015	186	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°78, 79 y 80	34,13		187,06
30/03/2015	187	P/r. los costos indirectos aplicados.	49,12		236,18
30/03/2015	188	P/r. el costo del producto terminado.		236,18	0,00
31/03/2015	192	P/r. envió de materiales para las ordenes de producción N°81, 82 y 83 según orden de requisición N°81, 82 y 83	137,45		137,45
31/03/2015	193	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°81, 82 y 83	36,75		174,20
31/03/2015	194	P/r. los costos indirectos aplicados.	44,85		219,05
31/03/2015	195	P/r. el costo del producto terminado.		219,05	0,00
		<b>SUMAN</b>	<b>5.455,42</b>	<b>5.455,42</b>	

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"  
MAYORIZACIÓN  
DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015  
EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 5.1.1.2 **CUENTA:** MANO DE OBRA DIRECTA

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
02/03/2015	4	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°1 ,2 y 3		26,25	26,25
03/03/2015	11	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°4, 5 y 6		26,25	52,50
04/03/2015	19	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°7, 8 Y 9		26,25	78,75
05/03/2015	27	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°10, 11, y12		31,50	110,25
06/03/2015	33	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°13, 14 Y 15		26,25	136,50
07/03/2015	39	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 16 Y 17		31,50	168,00
08/03/2015	46	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 18, 19 Y 20		31,50	199,50
09/03/2015	53	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 21, 22 Y 23		26,25	225,75
10/03/2015	61	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 24, 25 Y 26		31,50	257,25
11/03/2015	68	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 27, 28 Y 29		34,13	291,38
12/03/2015	74	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 30, 31 Y 32		28,88	320,25
13/03/2015	82	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 33, 34 y 35		26,25	346,50
16/03/2015	89	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 36, 37 Y 38		31,50	378,00
17/03/2015	96	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 39, 40 Y 41		28,88	406,88
18/03/2015	103	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 42, 43 Y 44		26,25	433,13
19/03/2015	109	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 45, 46 Y 47		26,25	459,38
20/03/2015	116	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 48, 49 Y 50		31,50	490,88
21/03/2015	123	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 51, 52 y 53		34,13	525,00
22/03/2015	129	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 54, 55 y 56		26,25	551,25
23/03/2015	135	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N° 57, 58 y 59		31,50	582,75
24/03/2015	143	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°60, 61 y 62		28,88	611,63
25/03/2015	149	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°63, 64 y 65		26,25	637,88
26/03/2015	156	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°66, 67 y 68		26,25	664,13
27/03/2015	164	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°69, 70 y 71		31,50	695,63
28/03/2015	171	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°72, 73 y 74		34,13	729,75
29/03/2015	179	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°75, 76 y 77		26,25	756,00
30/03/2015	186	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°78, 79 y 80		34,13	790,13
31/03/2015	193	P/r. la distribución de la mano de obra en las ordenes de producción N°81, 82 y 83		36,75	826,88
31/03/2015	199	P/r pago mensual a los trabajadores	942,06		115,19
00/01/1900	200	P/r las provisiones sociales por pagar	234,00		349,19
31/03/2015	205	P/r mano de obra indirecta aplicada		349,18	0,00
<b>SUMAN</b>			<b>1.176,06</b>	<b>1.176,06</b>	

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 5.1.2.2 **CUENTA:** COSTOS INDIRECTOS DE FABRIC. APLICADOS

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
02/03/2015	5	P/r. los costos indirectos aplicados		29,76	29,76
03/03/2015	12	P/r. los costos indirectos aplicados		29,89	59,65
04/03/2015	20	P/r. los costos indirectos aplicados		34,53	94,18
05/03/2015	28	P/r. los costos indirectos aplicados		27,76	121,94
06/03/2015	34	P/r. los costos indirectos aplicados		30,61	152,55
07/03/2015	40	P/r. los costos indirectos aplicados		29,90	182,45
08/03/2015	47	P/r. los costos indirectos aplicados		29,89	212,34
09/03/2015	54	P/r. los costos indirectos aplicados		42,71	255,05
10/03/2015	62	P/r. los costos indirectos aplicados		44,85	299,90
11/03/2015	69	P/r. los costos indirectos aplicados		43,06	342,96
12/03/2015	75	P/r. los costos indirectos aplicados		40,22	383,18
13/03/2015	83	P/r. los costos indirectos aplicados		42,71	425,89
16/03/2015	90	P/r. los costos indirectos aplicados		42,71	468,60
17/03/2015	97	P/r. los costos indirectos aplicados		43,42	512,02
18/03/2015	104	P/r. los costos indirectos aplicados		39,87	551,89
19/03/2015	110	P/r. los costos indirectos aplicados		38,09	589,98
20/03/2015	117	P/r. los costos indirectos aplicados		41,64	631,62
21/03/2015	124	P/r. los costos indirectos aplicados		44,49	676,11
22/03/2015	130	P/r. los costos indirectos aplicados		36,31	712,42
23/03/2015	136	P/r. los costos indirectos aplicados		39,87	752,29
24/03/2015	144	P/r. los costos indirectos aplicados		46,99	799,28
25/03/2015	150	P/r. los costos indirectos aplicados		45,20	844,48
26/03/2015	157	P/r. los costos indirectos aplicados		45,56	890,04
27/03/2015	165	P/r. los costos indirectos aplicados		45,20	935,24
28/03/2015	172	P/r. los costos indirectos aplicados.		50,55	985,79
29/03/2015	180	P/r. los costos indirectos aplicados.		44,85	1.030,64
30/03/2015	187	P/r. los costos indirectos aplicados.		49,12	1.079,76
31/03/2015	194	P/r. los costos indirectos aplicados.		44,85	1.124,61
31/03/2015	206	P/r variación del costo	1.124,61		0,00
		<b>SUMAN</b>	<b>1.124,61</b>	<b>1.124,61</b>	

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 1.1.5 **CUENTA:** INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
02/03/2015	6	P/r. el costo del producto terminado	146,41		146,41
02/03/2015	7	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 1, 2 y 3		146,41	0,00
03/03/2015	13	P/r. el costo del producto terminado	153,03		153,03
03/03/2015	14	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 4, 5 y 6		153,03	0,00
04/03/2015	21	P/r. el costo del producto terminado	173,08		173,08
04/03/2015	22	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 7, 8 Y 9		173,08	0,00
05/03/2015	29	P/r. el costo del producto terminado	149,10		149,10
05/03/2015	30	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 10, 11 y 12		149,10	0,00
06/03/2015	35	P/r. el costo del producto terminado	154,66		154,66
06/03/2015	36	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 13, 14 Y 15		154,66	0,00
07/03/2015	41	P/r. el costo del producto terminado	154,54		154,54
07/03/2015	42	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 16 Y 17		154,54	0,00
08/03/2015	48	P/r. el costo del producto terminado	161,81		161,81
08/03/2015	49	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 18, 19 Y 20		161,81	0,00
09/03/2015	55	P/r. el costo del producto terminado	200,22		200,22
09/03/2015	56	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°21, 22 Y 23		200,22	0,00
10/03/2015	63	P/r. el costo del producto terminado	214,36		214,36
10/03/2015	64	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°24, 25 Y 26		214,36	0,00
11/03/2015	70	P/r. el costo del producto terminado	206,72		206,72
11/03/2015	71	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°27, 28 Y 29		206,72	0,00
12/03/2015	76	P/r. el costo del producto terminado	195,22		195,22
12/03/2015	77	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°30, 31 Y 32		195,22	0,00
13/03/2015	84	P/r. el costo del producto terminado	200,22		200,22
13/03/2015	85	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°33, 34 Y 35		200,22	0,00
16/03/2015	91	P/r. el costo del producto terminado	203,82		203,82
16/03/2015	92	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°36, 37 Y 38		203,82	0,00
17/03/2015	98	P/r. el costo del producto terminado	207,87		207,87
17/03/2015	99	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°39, 40 Y 41		207,87	0,00
18/03/2015	105	P/r. el costo del producto terminado	190,38		190,38
15/04/1900	106	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°42, 43 Y 44		190,38	0,00

19/03/2015	111	P/r. el costo del producto terminado	187,25		187,25
19/03/2015	112	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°45, 46 Y 47		187,25	0,00
20/03/2015	118	P/r. el costo del producto terminado	200,48		200,48
20/03/2015	119	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°48, 49 Y 50		200,48	0,00
21/03/2015	125	P/r. el costo del producto terminado	218,11		218,11
21/03/2015	126	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°51, 52 y 53		218,11	0,00
22/03/2015	131	P/r. el costo del producto terminado	176,77		176,77
22/03/2015	132	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°54, 55 y 56		176,77	0,00
23/03/2015	137	P/r. el costo del producto terminado	196,19		196,19
23/03/2015	138	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°57, 58 y 59		196,19	0,00
24/03/2015	145	P/r. el costo del producto terminado	218,70		218,70
24/03/2015	146	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°60,61 y 62		218,70	0,00
25/03/2015	151	P/r. el costo del producto terminado	212,94		212,94
25/03/2015	152	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°63, 64 y 65		212,94	0,00
26/03/2015	158	P/r. el costo del producto terminado	212,44		212,44
26/03/2015	159	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°66, 67 y 68		212,44	0,00
27/03/2015	166	P/r. el costo del producto terminado	217,15		217,15
27/03/2015	167	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°69, 70 y 71		217,15	0,00
28/03/2015	173	P/r. el costo del producto terminado.	239,66		239,66
28/03/2015	174	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°72, 73 y 74		239,66	0,00
29/03/2015	181	P/r. el costo del producto terminado.	209,11		209,11
29/03/2015	182	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°75, 76 y 77		209,11	0,00
30/03/2015	188	P/r. el costo del producto terminado.	236,18		236,18
30/03/2015	189	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°78, 79 y 80		236,18	0,00
31/03/2015	195	P/r. el costo del producto terminado.	219,05		219,05
31/03/2015	196	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°81, 82 y 83		219,05	0,00
		<b>SUMAN</b>	<b>5.455,42</b>	<b>5.455,42</b>	

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 5.1.3.7 **CUENTA:** COSTO DEL PRODUCTO VENDIDO

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
02/03/2015	7	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 1, 2 y 3	146,41		146,41
03/03/2015	14	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 4, 5 y 6	153,03		299,44
04/03/2015	22	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 7, 8 Y 9	173,08		472,52
05/03/2015	30	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 10, 11 y 12	149,10		621,62
06/03/2015	36	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 13, 14 Y 15	154,66		776,28
07/03/2015	42	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 16 Y 17	154,54		930,82
08/03/2015	49	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N° 18, 19 Y 20	161,81		1.092,62
09/03/2015	56	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°21, 22 Y 23	200,22		1.292,84
10/03/2015	64	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°24, 25 Y 26	214,36		1.507,20
11/03/2015	71	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°27, 28 Y 29	206,72		1.713,92
12/03/2015	77	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°30, 31 Y 32	195,22		1.909,14
13/03/2015	85	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°33, 34 Y 35	200,22		2.109,35
16/03/2015	92	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°36, 37 Y 38	203,82		2.313,17
17/03/2015	99	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°39, 40 Y 41	207,87		2.521,03
18/03/2015	106	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°42, 43 Y 44	190,38		2.711,41
19/03/2015	112	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°45, 46 Y 47	187,25		2.898,66
20/03/2015	119	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°48, 49 Y 50	200,48		3.099,14
21/03/2015	126	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°51, 52 y 53	218,11		3.317,25
22/03/2015	132	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°54, 55 y 56	176,77		3.494,01
23/03/2015	138	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°57, 58 y 59	196,19		3.690,20
24/03/2015	146	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°60,61 y 62	218,70		3.908,89
25/03/2015	152	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°63, 64 y 65	212,94		4.121,83
26/03/2015	159	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°66, 67 y 68	212,44		4.334,26
27/03/2015	167	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°69, 70 y 71	217,15		4.551,42
28/03/2015	174	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°72, 73 y 74	239,66		4.791,08
29/03/2015	182	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°75, 76 y 77	209,11		5.000,19
30/03/2015	189	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°78, 79 y 80	236,18		5.236,37
31/03/2015	196	P/r. costo del producto terminado Orden de producción N°81, 82 y 83	219,05		5.455,42
31/03/2015	207	P/r variación del costo en los productos vendidos	148,92		5.604,34
		<b>SUMAN</b>	<b>5.604,34</b>		

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 4.1.1 **CUENTA:** VENTAS

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
02/03/2015	8	P/r. venta del producto terminado		228,00	228,00
03/03/2015	15	P/r. venta del producto terminado		240,00	468,00
04/03/2015	23	P/r. venta del producto terminado		280,00	748,00
05/03/2015	31	P/r. venta del producto terminado		228,00	976,00
06/03/2015	37	P/r. venta del producto terminado		248,00	1.224,00
07/03/2015	43	P/r. venta del producto terminado		228,00	1.452,00
08/03/2015	50	P/r. venta del producto terminado		252,00	1.704,00
09/03/2015	57	P/r. venta del producto terminado		336,00	2.040,00
10/03/2015	65	P/r. venta del producto terminado		348,00	2.388,00
11/03/2015	72	P/r. venta del producto terminado		340,00	2.728,00
12/03/2015	78	P/r. venta del producto terminado		320,00	3.048,00
13/03/2015	86	P/r. venta del producto terminado		336,00	3.384,00
16/03/2015	93	P/r. venta del producto terminado		324,00	3.708,00
17/03/2015	100	P/r. venta del producto terminado		344,00	4.052,00
18/03/2015	107	P/r. venta del producto terminado		316,00	4.368,00
19/03/2015	113	P/r. venta del producto terminado		308,00	4.676,00
20/03/2015	20	P/r. venta del producto terminado		324,00	5.000,00
21/03/2015	127	P/r. venta del producto terminado		356,00	5.356,00
22/03/2015	133	P/r. venta del producto terminado		288,00	5.644,00
23/03/2015	139	P/r. venta del producto terminado		316,00	5.960,00
24/03/2015	147	P/r. venta del producto terminado		360,00	6.320,00
25/03/2015	153	P/r. venta del producto terminado		352,00	6.672,00
26/03/2015	160	P/r. venta del producto terminado		356,00	7.028,00
27/03/2015	168	P/r. venta del producto terminado		352,00	7.380,00
28/03/2015	175	P/r. venta del producto terminado.		400,00	7.780,00
29/03/2015	183	P/r. venta del producto terminado.		348,00	8.128,00
30/03/2015	190	P/r. venta del producto terminado.		384,00	8.512,00
31/03/2015	197	P/r. venta del producto terminado.		348,00	8.860,00
		<b>SUMAN</b>		<b>8.860,00</b>	

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 1.2.2 **CUENTA:** DEPRECIACION ACUM. EQUIPOS DE COCINA

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
31/03/2015	203	P/r depreciación de equipo de cocina		63,17	63,17
		<b>SUMAN</b>		<b>63,17</b>	<b>63,17</b>

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**MAYORIZACIÓN**  
**DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

**CODIGO:** 5.1.2.4 **CUENTA:**VARIACION DEL COSTO

FECHA	REF.	CONCEPTO	DEBE	HABER	SALDO
31/03/2015	206	P/r variación del costo	148,92		148,92
		P/r variación del costo en los productos			
31/03/2015	207	vendidos		148,92	297,85
		<b>SUMAN</b>	<b>148,92</b>	<b>148,92</b>	

GERENTE

CONTADOR



**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**

**BALANCE DE COMPROBACION**

**AL 31 DE MARZO DEL 2015**

**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

No.	COD.	CUENTAS	SUMAS		SALDOS	
			DEBE	HABER	DEBE	HABER
1	1.1.1	Caja	9.514,10	4.707,37	4.806,73	
2	1.1.2	Bancos	500,00		500,00	
3	1.1.3	Inventario Materia Prima	4.356,30	3.943,19	413,11	
4	1.1.6	Suministros de Oficina	12,00		12,00	
5	1.2.1	Equipos de Cocina	7.580,00		7.580,00	
6	1.2.2	Depreciación Acum. Equipos de cocina		63,17		63,17
7	1.2.3	Muebles y Enseres	1.153,00		1.153,00	
8	1.2.5	Equipo de Oficina	350,00		350,00	
9	1.2.7	Utensilios de Cocina	807,00		807,00	
10	2.1.4	Cuentas por Pagar Proveedores	2.018,67	2.532,36		513,69
11	3.1.1	Aporte de Capital		11.754,19		11.754,19
12	5.1.3	Costos Generales de Fabric. Reales	924,35		924,35	
13	1.1.4	Inventario Productos en Proceso	5.455,42	5.455,42		
14	5.1.1.2	Mano de Obra Directa	1.176,06	826,88	349,19	
15	5.1.2.2	Costos Indirectos de Fabric. Aplicados		1.124,61		1.124,61
16	1.1.5	Inventario de Productos Terminados	5.455,42	5.455,42		
17	4.1.1	Ventas		8.860,00		8.860,00
18	5.1.3.7	Costo del Producto Vendido	5.455,42		5.455,42	
19	2.1.2	IESS por Pagar		272,16		272,16
20	2.1.3	Provisiones Sociales por Pagar		351,00		351,00
21	5.2.1.1	Sueldos y Salarios	537,00		537,00	
22	5.2.1.2	Aporte Patronal	51,03		51,03	
		<b>SUMAN</b>	<b>45.345,76</b>	<b>45.345,76</b>	<b>22.938,82</b>	<b>22.938,82</b>

Quito, 31 de marzo de 2015

**GERENTE**

**CONTADOR**

RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"

HOJA DE TRABAJO

DEL 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015

EXPRESADO EN DOLARES USD \$

No.	COD.	CUENTAS	SUMAS		SALDOS		AJUSTES		SALDOS AJUSTADOS		PERDIDAS Y GANANCIAS		BALANCE GENERAL		
			DEBE	HABER	DEBE	HABER	DEBE	HABER	DEBE	HABER	DEBE	HABER	DEBE	HABER	
1	1.1.1	Caja	9.514,10	4.707,37	4.806,73				4.806,73				4.806,73		
2	1.1.2	Bancos	500,00		500,00				500,00				500,00		
3	1.1.3	Inventario Materia Prima	4.356,30	3.943,19	413,11				413,11				413,11		
4	1.1.6	Suministros de Oficina	12,00		12,00				12,00				12,00		
5	1.2.1	Equipos de Cocina	7.580,00		7.580,00				7.580,00				7.580,00		
		Depreciación Acum.													
6	1.2.2	Equipos de cocina		63,17		63,17				63,17				63,17	
7	1.2.3	Muebles y Enseres	1.153,00		1.153,00				1.153,00				1.153,00		
8	1.2.5	Equipo de Oficina	350,00		350,00				350,00				350,00		
9	1.2.7	Utensilios de Cocina	807,00		807,00				807,00				807,00		
		Cuentas por Pagar													
10	2.1.4	Proveedores	2.018,67	2.532,36		513,69				513,69				513,69	
11	3.1.1	Aporte de Capital		11.754,19		11.754,19				11.754,19				11.754,19	
		Costos Generales de													
12	5.1.3	Fabric. Reales	924,35		924,35		1.273,53			0,00					
		Inventario Productos en													
13	1.1.4	Proceso	5.455,42	5.455,42											
14	5.1.1.2	Mano de Obra Directa	1.176,06	826,88	349,19										
		Costos Indirectos de													
15	5.1.2.2	Fabric. Aplicados		1.124,61		1.124,61	1.124,61			0,00					
		Inventario de Productos													
16	1.1.5	Terminados	5.455,42	5.455,42											
17	4.1.1	Ventas		8.860,00		8.860,00				8.860,00		8.860,00			
		Costo del Producto													
18	5.1.3.7	Vendido	5.455,42		5.455,42		148,92		5.604,34		5.604,34				
19	2.1.2	IES por Pagar		272,16		272,16				272,16				272,16	
		Provisiones Sociales													
20	2.1.3	por Pagar		351,00		351,00				351,00				351,00	
21	5.2.1.1	Sueldos y Salarios	537,00		537,00				537,00		537,00				
22	5.2.1.2	Aporte Patronal	51,03		51,03				51,03		51,03				
		<b>SUMAN</b>	<b>45.345,76</b>	<b>45.345,76</b>	<b>22.938,82</b>	<b>22.938,82</b>									
23	5.1.2.4	Variación del Costo					148,92	148,92							
		Utilidad del Ejercicio									6.192,37	8.860,00			
											2.667,63			2.667,63	
							<b>SUMAN:</b>	<b>1.422,46</b>	<b>1.422,46</b>	<b>21.814,21</b>	<b>21.814,21</b>	<b>8.860,00</b>	<b>8.860,00</b>	<b>15.621,84</b>	<b>15.621,84</b>

Quito, 31 de Marzo del 2015

GERENTE

CONTADOR

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO"**  
**ESTADO DE RESULTADOS**  
**del 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>	
<b>4.1.1</b>	Ventas	8.860,00
	<b>TOTAL DE INGRESOS</b>	<b>8.860,00</b>
	<b>COSTO DE FABRICACIÓN</b>	<b>5.604,34</b>
<b>5.1.1</b>	Costo de Productos vendidos	5.604,34
<b>4.1.2</b>	<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>	<b>3.255,66</b>
<b>5.2.1</b>	<b>(-) GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>	<b>588,03</b>
<b>5.2.1.1</b>	Sueldos y Salarios	537,00
<b>5.2.1.2</b>	Aporte Patronal	51,03
<b>3.2.1</b>	<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>2.667,63</b>

Quito, 31 de Marzo del 2015

\_\_\_\_\_  
**GERENTE**

\_\_\_\_\_  
**CONTADOR**

**RESTAURANT " ASADERO DON HUGO "**  
**ESTADO DE SITUACIÓN FINAL**  
**del 1 AL 31 DE MARZO DEL 2015**  
**EXPRESADO EN DOLARES USD \$**

<b>1</b>	<b>ACTIVO</b>		
1.1	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>		
1.1.1	Caja	4.806,73	
1.1.2	Bancos	500,00	
1.1.3	Inventario Materia Prima	413,11	
1.1.6	Suministros de Oficina	<u>12,00</u>	
	<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>5.731,84</b>
1.2	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>		
1.2.1	Equipos de Cocina	7.580,00	
1.2.12	Depreciación Acum. Equipos de Cocina	63,17	
1.2.3	Muebles y Enseres	1.153,00	
1.2.5	Equipo de Oficina	350,00	
1.2.7	Utensilios de Cocina	<u>807,00</u>	
	<b>TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE</b>		<b><u>9.826,83</u></b>
	<b>TOTAL ACTIVOS</b>		<b>15.558,67</b>
<b>2</b>	<b>PASIVOS</b>		
2.1	<b>PASIVOS CORRIENTES</b>		
2.1.2	IESS por Pagar	272,16	
2.1.3	Provisiones Sociales por Pagar	351,00	
2.1.4	Cuentas por Pagar Proveedores	<u>513,69</u>	
	<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>		<b><u>1.136,85</u></b>
	<b>TOTAL PASIVOS</b>		<b>1.136,85</b>
	<b>PATRIMONIO</b>		
3.1.1	Aporte de Capital	11.754,19	
3.2.1	Utilidad del Presente Ejercicio	<u>2.667,63</u>	
	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>		<b>14.421,82</b>
	<b>TOTAL PATRIMONIO Y CAPITAL</b>		<b>15.558,67</b>

Quito, 31 de Marzo del 2015

---

GERENTE

CONTADOR

## **g. Discusión**

Con el presente trabajo de investigación se pudo evidenciar que el Restaurant Asadero “Don Hugo” goza de aceptable acogida del público, sin embargo, tienen muchas dificultades en cuanto a la determinación de los costos que intervienen en la elaboración de los productos.

Al no existir una persona adecuada no se realiza ningún registro contable, ni se tiene conocimiento de los elementos que integran el costo de producción dificultando tener una idea clara de cuánto es el costo de elaboración de cada uno de los productos servidos en el mismo y de igual forma no se podía determinar el precio de venta adecuado con su respectiva utilidad.

Como no se realizaban tarjetas kárdex para el control de materiales, la adquisición de la materia prima lo realizaba el propietario del restaurant cada dos o tres días basado en la experiencia de los trabajadores en cuanto al consumo diario de materiales. No se tomaba en cuenta la mano de obra directa e indirecta al aplicar el precio a los distintos platos típicos, tampoco se elaboraban roles de pago para la cancelación de sueldos a los trabajadores.

Ante esta evidencia se procedió a dar soluciones a los problemas encontrados en el Restaurant “Asadero don Hugo”, para lo cual se diseñó una serie de documentos para el control de los elementos del costo: Órdenes de compra este documento sirvió para solicitar mercaderías a los proveedores, indica cantidad, detalle, precio y condiciones de pago; Ordenes de producción se utilizó para detallar los productos a elaborarse; Ordenes de requisición de materiales se utilizó para solicitar a bodega los materiales para la producción de los distintos platos típicos, detallando cada uno de los ellos; Tarjeta reloj se utilizó para el control de entrada y salida del personal; Tarjeta

tiempo se utilizó para detallar el tiempo y valor de cada orden de producción; Planilla de trabajadores en esta se hizo un resumen del tiempo directo e indirecto empleado en cada orden de producción; Hoja de costos en esta se realizó un resumen de los valores de los tres elementos del costo utilizados en la producción; tarjeta kárdex sirvió para el control de ingreso y salida de los materiales.

Por lo que se deduce que lo anteriormente expuesto le permitirá al dueño de la empresa obtener un adecuado control de los elementos del costo y saber el costo real de elaboración de cada plato típico y por ende aplicar el precio de venta más adecuado a sus productos, obteniendo una utilidad que le permita seguir desarrollándose económicamente con la calidad de siempre.

## **h. Conclusiones**

Se realizó el presupuesto de los costos indirectos de fabricación, que permitió aplicar la tasa predeterminada a las diferentes órdenes de producción durante el mes de marzo del 2015.

Se realizó todos los documentos de registro y control de los elementos del costo.

La realización de este trabajo de investigación permitió conocer el costo unitario de cada plata típico, reconociendo la materia prima directa, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

## **i. Recomendaciones**

Realizar al inicio de cada mes un presupuesto de los elementos del costo para poder aplicar los costos indirectos de fabricación a cada orden de producción mediante la tasa predeterminada.

Continuar realizando los documentos de registro y control de los elementos del costo.

Mantener el sistema de costos por órdenes de producción presentado en este trabajo de investigación como una herramienta que permita conocer el costo real de fabricación de cada producto.



## **j. Bibliografía**

- ✓ Bravo, Mercedes. UBIDIA, Carnita. Contabilidad de Costos. 2da edición. Año 2009 Quito – Ecuador. Pág. 14
- ✓ Bernad J, Hargadón J. R. “Contabilidad de Costos”
- ✓ Bravo, Mercedes. Contabilidad De Costos. Pág. 125
- ✓ Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados
- ✓ MÓDULO IV. (2010) Introducción a la Contabilidad de Costos. U.N.L, Loja – Ecuador.
- ✓ Molina, Antonio. Contabilidad de Costos. Pág. 64
- ✓ Universidad Nacional de Loja. Módulo 4. Planificación Evaluación y Control Estratégico de la Gestión de Costos. Año 2011
- ✓ Zapata, Pedro. Contabilidad de Costos 2da Edición. Editora MCGRAW-WILL INTERAMERICANA. Bogotá – Colombia. Pág. 6
- ✓ MONOGRAFIAS (en línea) <http://www.monografias.com/trabajos13/conta/conta.shtml#ixzz3YCd2A75o>

## k. Anexos

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 5</b>				
<b>AL 6 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	64	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	160,00
Consumidor final	10	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	40,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>248,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 6</b>				
<b>AL 7 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	72	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	180,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>6,50</b>	<b>228,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 7</b>				
<b>AL 8 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	56	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	140,00
Consumidor final	13	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	52,00
Consumidor final	15	Chaulafan.	4,00	60,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>252,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 8</b>				
<b>AL 9 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	96	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	240,00
Consumidor final	12	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	48,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>336,00</b>

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N°9</b>				
<b>AL 10 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	104	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	260,00
Consumidor final	10	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	40,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>348,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 10</b>				
<b>AL 11 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	96	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	240,00
Consumidor final	13	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	52,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>340,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 11</b>				
<b>AL 12 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	88	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	220,00
Consumidor final	13	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	52,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>320,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 12</b>				
<b>AL 13 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	96	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	240,00
Consumidor final	12	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	48,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>336,00</b>

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 13</b>				
<b>AL 16 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	104	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	260,00
Consumidor final	6	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	24,00
Consumidor final	10	Chaulafan.	4,00	40,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>324,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 14</b>				
<b>AL 17 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	96	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	240,00
Consumidor final	12	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	48,00
Consumidor final	14	Chaulafan.	4,00	56
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>344,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 15</b>				
<b>AL 18 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	88	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	220,00
Consumidor final	14	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	56,00
Consumidor final	10	Chaulafan.	4,00	40,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>316,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 16</b>				
<b>AL 19 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	80	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	200,00
Consumidor final	12	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	48,00
Consumidor final	15	Chaulafan.	4,00	60,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>308,00</b>

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 17</b>				
<b>AL 20 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	96	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	240,00
Consumidor final	10	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	40,00
Consumidor final	11	Chaulafan.	4,00	44,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>324,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 18</b>				
<b>AL 21 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	96	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	240,00
Consumidor final	15	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	60,00
Consumidor final	14	Chaulafan.	4,00	56,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>356,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 19</b>				
<b>AL 22 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	80	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	200,00
Consumidor final	10	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	40,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>288,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 20</b>				
<b>AL 23 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	88	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	220,00
Consumidor final	12	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	48,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>316,00</b>

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 21</b>				
<b>AL 24 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	112	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	280,00
Consumidor final	10	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	40,00
Consumidor final	10	Chaulafan.	4,00	40,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>360,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 22</b>				
<b>AL 25 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	104	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	260,00
Consumidor final	8	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	32,00
Consumidor final	15	Chaulafan.	4,00	60,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>352,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 23</b>				
<b>AL 26 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	104	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	260,00
Consumidor final	12	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	48,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>356,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 24</b>				
<b>AL 27 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	104	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	260,00
Consumidor final	10	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	40,00
Consumidor final	13	Chaulafan.	4,00	52,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>352,00</b>

<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 25</b>				
<b>AL 28 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	112	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	280,00
Consumidor final	15	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	60,00
Consumidor final	15	Chaulafan.	4,00	60,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>400,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 26</b>				
<b>AL 29 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	104	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	260,00
Consumidor final	10	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	40,00
Consumidor final	12	Chaulafan.	4,00	48,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>348,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 27</b>				
<b>AL 30 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	112	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	280,00
Consumidor final	12	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	48,00
Consumidor final	14	Chaulafan.	4,00	56,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>384,00</b>
<b>RESTAURANT "ASADERO DON HUGO"</b>				
<b>AUXILIAR DE VENTAS N° 28</b>				
<b>AL 31 DE MARZO DEL 2015</b>				
<b>CLIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Consumidor final	104	Pollo horneado con arroz y papas fritas.	2,50	260,00
Consumidor final	12	Carne apanada con arroz y ensalada.	4,00	48,00
Consumidor final	10	Chaulafan.	4,00	40,00
		<b>TOTAL A RECIBIR</b>	<b>10,50</b>	<b>348,00</b>



**REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES  
PERSONAS NATURALES**



**NUMERO RUC:** 1102095211001  
**APELLIDOS Y NOMBRES:** ENCARNACION SOTO HUGO GILBERTO  
**NOMBRE COMERCIAL:** RESTAURANT ASADERO DON HUGO  
**CLASE CONTRIBUYENTE:** RISE **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** NO  
**CALIFICACIÓN ARTESANAL:** NUMERO:

**CONTRIBUYENTE EN SUSPENSION TEMPORAL:** No

<b>FEC. NACIMIENTO:</b>	30/09/1962	<b>FEC. ACTUALIZACION:</b>	12/10/2010
<b>FEC. INICIO ACTIVIDADES:</b>	14/03/2007	<b>FEC. SUSPENSION DEFINITIVA:</b>	
<b>FEC. INSCRIPCION:</b>	14/03/2007	<b>FEC. REINICIO ACTIVIDADES:</b>	

**ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:**

VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES PARA SU CONSUMO INMEDIATO.

**DOMICILIO TRIBUTARIO:**

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: VILLA FLORA Calle: VERACRUZ Número: 5 Referencia: URB. VENCEDORES DE PICHINCHA, A DIEZ METROS DE LAS CANCHAS DEPORTIVAS Teléfono: 022847802

**DOMICILIO ESPECIAL:**

**OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:**

\* REGIMEN SIMPLIFICADO

ACTIVIDADES DE HOTELES Y RESTAURANTES

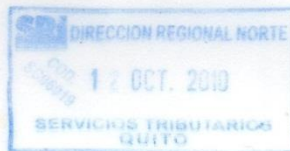
Cuota mensual a pagar: 66

El valor de su cuota final será la sumatoria de todos los grupos de actividades que constan en esta sección. El valor final a pagar podrá ser superior si existe retraso en el pago de sus cuotas, de acuerdo al vencimiento establecido según su noveno dígito del RUC.

Las personas naturales que superen los límites establecidos en el Reglamento para la Aplicación de la Ley de Equidad Tributaria, estarán obligadas a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, y no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE)

Si supera los montos establecidos en el reglamento estará obligado a llevar contabilidad para el siguiente ejercicio fiscal y la presentación de sus obligaciones será mensual.

<b># DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:</b>	del 001 al 001	<b>ABIERTOS:</b>	1
<b>JURISDICCION:</b>	\ REGIONAL NORTE \ PICHINCHA	<b>CERRADOS:</b>	0



*[Firma manuscrita]*

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

*[Firma manuscrita]*

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

**Usuario:** JASALLO **Lugar de emisión:** QUITO/MALDONADO S/N Y **Fecha y hora:** 12/10/2010





**REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES  
PERSONAS NATURALES**



**NUMERO RUC:** 1102095211001  
**APELLIDOS Y NOMBRES:** ENCARNACION SOTO HUGO GILBERTO

**ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:**

**No. ESTABLECIMIENTO:** 001      **ESTADO:** ABIERTO MATRIZ      **FEC. INICIO ACT.:** 14/03/2007  
**NOMBRE COMERCIAL:** RESTAURANT ASADERO DON HUGO      **FEC. CIERRE:**  
**ACTIVIDADES ECONÓMICAS:**      **FEC. REINICIO:**  
VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES PARA SU CONSUMO INMEDIATO.

**DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:**


Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: VILLA FLORA Ciudadela: COOP. COMBATIENTES DEL 41 Calle: RIO BELEN  
Número: OE3-09 Intersección: RIO CRISTAL Referencia: A DIEZ METROS DE LAS CANCHAS DEPORTIVAS Telefono Domicilio:  
022847802



  
FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

  
SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

**Usuario:** JASALLO      **Lugar de emisión:** QUITO/MALDONADO S/N Y      **Fecha y hora:** 12/10/2010

**Distribuidora**  **DISTRIBUIDORA GATAZO**  
 MATRIZ: Urb. Bilsol, Angamarca 067-34 y Calle 8  
 TELFS: 3038 030 • 0998 138 763 • Quito - Ecuador  
 "OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD"

Balsaca Salgado Julia Narcisca  
 R.U.C. 1767731541001

AUTORIZACION S.R.L 1151633882  
 Fecha de autorizacion: 25 de Septiembre del 2014  
**FACTURA 004-001**  
**Nº 000017662**

CUENTA: **DEBITO FUENTE - PASADERO DON PABLO**  
 RUC: **0000000000**  
 DUEÑO: **TELÉFONO**  
 DIRECCIÓN: **AV. LA AMALGAMA, CALLES 104 Y RIO CRISTAL**  
 CANTÓN: **PALESTINA**  
 PROVINCIA: **ESMERaldas**

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
10	POLLO VAGAS EXTRA GRANDE XL	18.20	182.00
10	POLLO VAGAS EXTRA GRANDE XL	22.20	222.00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>404.00</b>

*Handwritten signature: Cambis*

**RECEBIDO**  
 JULIA NARCISCA SALGADO  
 RUC: 1767731541001

**VALIDO PARA SU EMISION HASTA EL 31 DE SEPTIEMBRE DEL 2015 • BLANCO ADJUDICADO • BORDO EMISOR • IMPRIMIDO SIN GARCILAO • CREDITO NEGATIVO**

**Distribuidora**  **DISTRIBUIDORA GATAZO**  
 MATRIZ: Urb. Bilsol, Angamarca 067-34 y Calle 8  
 TELFS: 3038 030 • 0998 138 763 • Quito - Ecuador  
 "OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD"

Balsaca Salgado Julia Narcisca  
 R.U.C. 1767731541001

AUTORIZACION S.R.L 1151633882  
 Fecha de autorizacion: 25 de Septiembre del 2014  
**FACTURA 004-001**  
**Nº 000017872**

CUENTA: **DEBITO FUENTE - PASADERO DON PABLO**  
 RUC: **0000000000**  
 DUEÑO: **TELÉFONO**  
 DIRECCIÓN: **AV. LA AMALGAMA, CALLES 104 Y RIO CRISTAL**  
 CANTÓN: **PALESTINA**  
 PROVINCIA: **ESMERaldas**

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
10	POLLO VAGAS EXTRA GRANDE XL	18.20	182.00
10	POLLO VAGAS EXTRA GRANDE XL	22.20	222.00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>404.00</b>

*Handwritten notes: 27.3, 14, 26.7, Pudo = 5.18, Pudo = 5.24*

**RECEBIDO**  
 JULIA NARCISCA SALGADO  
 RUC: 1767731541001

**VALIDO PARA SU EMISION HASTA EL 31 DE SEPTIEMBRE DEL 2015 • BLANCO ADJUDICADO • BORDO EMISOR • IMPRIMIDO SIN GARCILAO • CREDITO NEGATIVO**

**Distribuidora GATAZO**  
 MATRIZ: Urb. Bazar, Argemiro Del 34 y Calle 9  
 TELFS.: 3038 030 - 0998 138 783 - Quito - Ecuador  
 "OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD"

Betseca Salgado Julia Narcosa  
 R.U.C. 1787731541901

AUTORIZACION S.R.L. 1119610823  
 Fecha de autorizacion 03 de Septiembre del 2014  
**FACTURA 004-001**  
**Nº 000017884**

pa30 160<sup>2</sup>

6.74  
 5.145

\$ 401,16

178.73

INSTRUMENTO DE LA SERVICIO • Comercio Banco Cajas Salinas • S.R. 250 445 • 254 23 • R.U.C. 0910000000 • Av. 204 • Tel: 0000000000  
 VALIDO PARA SU EMISION HASTA EL 29 DE SEPTIEMBRE DEL 2014 • BLANCO DOCUMENTO / BONDADO FAVOR / ANHELLA SIN DEBERLO A CREDITO INCLUIDO

**Distribuidora GATAZO**  
 MATRIZ: Urb. Bazar, Argemiro Del 34 y Calle 9  
 TELFS.: 3038 030 - 0998 138 783 - Quito - Ecuador  
 "OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD"

Betseca Salgado Julia Narcosa  
 R.U.C. 1787731541901

AUTORIZACION S.R.L. 1119610823  
 Fecha de autorizacion 03 de Septiembre del 2014  
**FACTURA 004-001**  
**Nº 000017901**

Distribuidora

\$ 163,20

178.23

INSTRUMENTO DE LA SERVICIO • Comercio Banco Cajas Salinas • S.R. 250 445 • 254 23 • R.U.C. 0910000000 • Av. 204 • Tel: 0000000000  
 VALIDO PARA SU EMISION HASTA EL 29 DE SEPTIEMBRE DEL 2014 • BLANCO DOCUMENTO / BONDADO FAVOR / ANHELLA SIN DEBERLO A CREDITO INCLUIDO



**Distribuidora**  
**DISTRIBUIDORA GATAZO**  
 MATRIZ: Urb. Bloor, Angamarca Ca7-34 y Calle B  
 TELFS.: 3038 030 - 0998 138 783 - Quito - Ecuador  
 \*OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD\*

Balboa Salgado Julia Narcisca  
 R.U.C. 1787731541881

AUTORIZACION S.R.I. 1115823882  
 Fecha de autorizacion 23 de Septiembre del 2014  
**FACTURA 004-001**  
**Nº 000017949**

FECHA: 11/09/14  
 CIUDAD: QUITO  
 DIRECCION: URB. BLOOR, CALLE B y RIO CRISTAL  
 CANTIDAD: 1150  
 PRECIO UNITARIO: 6.50  
 VALOR TOTAL: 7475.00  
 IVA (12%): 897.00  
 TOTAL FACTURA: 8372.00

*Handwritten:* Distribuidora, 1150, Precio 6.50, 7351.88, -550, 185.88

**Distribuidora**  
**DISTRIBUIDORA GATAZO**  
 MATRIZ: Urb. Bloor, Angamarca Ca7-34 y Calle B  
 TELFS.: 3038 030 - 0998 138 783 - Quito - Ecuador  
 \*OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD\*

Balboa Salgado Julia Narcisca  
 R.U.C. 1787731541881

AUTORIZACION S.R.I. 1115823882  
 Fecha de autorizacion 23 de Septiembre del 2014  
**FACTURA 004-001**  
**Nº 000017956**

FECHA: 11/09/14  
 CIUDAD: QUITO  
 DIRECCION: URB. BLOOR, CALLE B y RIO CRISTAL  
 CANTIDAD: 1195  
 PRECIO UNITARIO: 6.79  
 VALOR TOTAL: 8114.05  
 IVA (12%): 973.69  
 TOTAL FACTURA: 9087.74

*Handwritten:* Distribuidora, 1195, Precio 6.79, 8114.05, -550, 7564.05



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA  
MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA**

**“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE TRES  
PLATOS TÍPICOS SERVIDOS EN EL RESTAURANT ASADERO “DON  
HUGO” DE LA CIUDAD DE QUITO, PERIODO: MARZO 2015”**

PROYECTO DE TESIS, PREVIO A OPTAR EL  
TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD Y  
AUDITORIA.

**ASPIRANTE:**

Mayra Jimena Carrión Ramón

Loja – Ecuador

2014

**a. tema**

“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE TRES PLATOS TÍPICOS SERVIDOS EN EL RESTAURANT ASADERO “DON HUGO” DE LA CIUDAD DE QUITO, PERIODO: MARZO 2015”

**b. Problemática**

A nivel Nacional e Internacional las Empresas Privadas Individuales o Societarias realizan un papel muy importante en la economía del país, puesto que contribuyen al desarrollo de los pueblos mediante la generación de empleo y satisfacción de las necesidades del cliente, las mismas pueden ser Industriales, Comerciales y de Servicios.

La industria es un conjunto de empresas que se caracterizan por orientar sus recursos a una misma actividad productiva, siendo su producción final más o menos homogénea. Por regla general, la industria transforma para la venta productos de determinado valor en productos de mayor valor, utilizando para ello los factores de la producción. Es decir las industrias para el logro de sus objetivos de producción, deben utilizar: capital, maquinaria, materiales, mano de obra y especialmente conocimientos técnicos sobre la actividad de producción.

Con el fin de contribuir al desarrollo socio-económico., El Restaurant Asadero “Don Hugo”, inicio sus actividades a partir del 14 de marzo del año 2007, brindando al público los siguientes platos típicos: arroz con pollo asado, chaulafan, arroz con carne apanada entre otros a precios cómodos con altos estándares de calidad e higiene, su Gerente propietario es el Sr. Hugo Gilberto Encarnación Soto con Número de RUC: 1102095211001, el



mismo se encuentra ubicado en la Provincia: Pichincha, Cantón: Quito, Parroquia Villaflora, Ciudadela: Combatientes del 41, Calle: Rio Belén, Numero: OE3-09, Intersección: Rio Cristal, Referencia: A 10 metros de las canchas deportivas, teléfono: 022847802

Al visitar el Restaurant Asadero “Don Hugo” pude evidenciar que goza de aceptable acogida, sin embargo, existen deficiencias en cuanto a la determinación de los costos que intervienen en la elaboración de los productos, luego de una entrevista breve con el Gerente se detectó lo siguiente:

No existe un profesional contable que realice registros auxiliares sobre los elementos del costo que intervienen en la elaboración de los productos, dificultando tener una idea clara de cuánto cuesta elaborar un producto para determinar el precio de venta con su respectiva utilidad.

No se controla el inventario de materiales, la adquisición de la materia prima lo realiza el propietario del restaurante cada dos o tres días basados en la experiencia de los trabajadores en cuanto al consumo diario de materiales, por lo que desconocen de las tarjetas kardex para el registro de entrada y salida de materiales para la producción.

No se toma en cuenta la mano de obra directa e indirecta al aplicar el precio a los distintos platos típicos, las personas que laboran en el restaurante son tres, ellos se encargan de la producción y venta de los platos que se ofrecen en dicho local, su horario de trabajo es de ocho horas diarias.



Los precios de cada uno de los platos que aquí se venden los fija el propietario del restaurante: arroz con pollo asado \$ 2,50, chaulafan \$ 4,00, arroz con carne apanada \$ 4,00

La carga fabril comprende las depreciaciones de los activos fijos utilizados para la producción, servicios básicos, mantenimiento de maquinaria y equipo, seguros, entre otros que también necesitan ser tomados en cuenta al momento de aplicar precios a los productos terminados.

Debido a que desconocen los elementos que conforman el Costo, no se puede conocer el costo unitario o valor real de cada producto elaborado, así como la utilidad que genera cada producto terminado.

Por lo que planteamos el siguiente problema: **“CÓMO INCIDE LA AUSENCIA DE LA DETERMINACIÓN DEL COSTO EN LOS PRODUCTOS VENDIDOS EN EL RESTAURANT ASADERO DON HUGO DE LA CIUDAD DE QUITO”**.

### **c. Justificación**

Esta investigación se excusa en el ámbito universitario, por esta razón la ejecución de este trabajo se considera un aporte para los estudiantes de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, puesto que, mediante la misma ésta les permitirá poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la etapa de estudios de nivel superior, además ayuda a cumplir con un requisito de la Universidad Nacional de Loja, previo a la graduación y obtención del Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, Contador Público Auditor.

La ejecución de este proyecto de tesis denominado **“Determinación del Costo de Producción de tres platos típicos servidos en el Restaurant Asadero “Don Hugo” de la Ciudad de Quito, periodo marzo 2015”**, servirá como un aporte para su propietario ya que le facilitara reconocer el costo real de la producción realizada a través del manejo apropiado de los elementos del costo y por ende conocer la situación económica y financiera actual por la que atraviesa el Restaurant.

Con la ejecución de este proyecto se pretende mejorar la economía de la empresa objeto de estudio ya que a través del registro, análisis y control de la Materia Prima, Mano de Obra y los Costos Indirectos de Fabricación se determinará la utilidad o pérdida que genera esta actividad; facilitando la toma de decisiones encaminadas a la mejora de la empresa. La culminación de este proyecto de tesis servirá como fuente de consulta para quienes forman parte de la comunidad universitaria y demás personas interesadas en el tema.

#### **d. Objetivos**

##### **OBJETIVO GENERAL**

Determinar el Costo de Producción de tres platos típicos servidos en el Restaurant Asadero “Don Hugo” de la Ciudad de Quito, periodo marzo 2015

##### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Realizar un presupuesto de los costos indirectos de fabricación, para aplicar la tasa predeterminada de acuerdo a la producción del negocio.

Realizar registros auxiliares que ayuden al registro y control de los elementos del costo.

Determinar el costo unitario de los productos elaborados, reconociendo la Materia Prima, Mano de Obra y los Costos Indirectos de Fabricación.

## **e. Marco Teórico**

### **LA EMPRESA INDUSTRIAL**

Según José Vicente Vascones se denomina empresa industrial al conjunto de personas que se dedican a la actividad industrial, que aportan dinero y trabajo para su organización y que se encarga de la transformación de unos bienes a otros para satisfacer mejor la necesidad de las personas.

**Características de las Empresas Industriales:** Las Empresa Industriales producen bienes y servicios, emplean personas, utilizan tecnologías, requieren recursos y sobre todo necesitan Administración. Estas empresas se diferencian de las demás organizaciones por las siguientes características:

Asumen riesgos donde aplica tiempo, dinero, recursos y esfuerzos

Son dirigidas por una filosofía de negocios donde los Administradores toman decisiones acerca de mercados, costos, precios, competencia, normas de gobierno, legislación y relaciones con la comunidad.

La mayoría se constituyen de propiedad privada

Son controladas y administradas por sus propietarios, accionistas o administradores profesionales.

Se Clasifican en:

a) **Extractivas.**- Cuando se dedican a la explotación de recursos naturales, ya sea renovables o no, entendiéndose por recursos naturales todos los elementos de la naturaleza que son indispensables para la subsistencia del hombre. Ejemplo de este tipo de empresas son las pesqueras, madereras, mineras, petroleras, etc.

b) **Manufactureras.** Son empresas que transforman las materias primas en productos terminados, y pueden ser de dos tipos:

- **Empresas que producen bienes de consumo final.** Producen bienes que satisfacen directamente la necesidad del consumidor, estos pueden ser duraderos o no duraderos, suntuarios o de primera necesidad.

- **Empresas que producen bienes de capital.** Estas empresas satisfacen preferentemente la demanda de las industrias de bienes de consumo final.

c) **Agropecuaria.** Como su nombre lo indica su función es la explotación de la agricultura y la ganadería.

## **CONTABILIDAD**

La contabilidad es el arte de registrar, clasificar y resumir en forma significativa y en términos de dinero las operaciones y los hechos que son cuando menos de carácter financiero, así como el de interpretar sus resultados.

### **Clasificación**

**Contabilidad Comercial.**-Es aquella que se dedica a la compra y venta de mercadería y se encarga de registrar todas las operaciones mercantiles.

**Contabilidad Bancaria.**-Es aquella que tiene relación con la prestación de servicios monetarios y registra todas las operaciones de cuentas en depósitos o retiros de dinero que realizan los clientes. Ya sea de cuentas corrientes o ahorros, también registran los créditos. Giros tanto al interior o exterior, así como otros servicios bancarios.

**Contabilidad de Cooperativas.**-Son aquellas que buscan satisfacer las necesidades de sus asociados sin fin de lucro, en las diferentes actividades

como: producción, distribución, ahorro, crédito vivienda, transporte, salud y educación

**Contabilidad Hotelera.**-Se relaciona con el campo Turístico por lo que registra y controla todas las operaciones de estos establecimientos.

**Contabilidad de Servicios.**-Son todas aquellas que presentan servicio como transporte, salud, educación, profesionales, etc.

**Contabilidad de Costos.**- Es aquella que tiene aplicación en el sector industrial, de servicios y de extracción mineral registra de manera técnica los procedimientos y operaciones que determinan el costo de los productos terminados.

### **Importancia de la Contabilidad de Costos**

Una contabilidad de costos bien planificada beneficia a una empresa industrial de muchas formas:

- ✓ Contribuye al aumento de utilidades: los datos oportunos sobre costos permiten a la gerencia tomar decisiones que reduzcan los costos y mejoren las ventas.
- ✓ Con la anterior explicación se comprende la gran ventaja de poder detallar los costos de las materias primas o materiales, mano de obra y proceso de transformación relacionada con un artículo unitario específico.
- ✓ La gerencia mediante el estudio de los costos, puede reducirlos con el cambio de materiales, mano de obra, diseño del producto, etc. Este análisis lleva el nombre de control de costos y es el eje fundamental del ciclo de producción con éxito.

- ✓ Un cuidadoso análisis de costos, quizás la reducción o ampliación de turnos, la reducción de mano de obra, el uso de maquinaria moderna y adecuada, etc., permitirá adecuar el precio de venta para que el producto goce de mayor demanda.
- ✓ Los informes sobre costos de distribución o venta orientan el plan de ventas hacia productos que dejan mayor utilidad.
- ✓ Es evidente que al tecnificar el control de costos se proporciona a la empresa una herramienta afectiva que le permitirá operar con un alto margen de utilidad.

### **Objetivos**

#### **Reducir los costos:**

- Utilizando materiales sustitutos de menor valor, sin perder la calidad del producto
- Cambiando el diseño de los productos
- Modificando los sistemas salariales, con el fin de evitar la mano de obra ociosa
- Controlando las compras y entregas de materiales
- Instalando materiales que mejoren el rendimiento

#### **Determinar los precios de ventas:**

- Con la utilización de presupuestos, para evitar precios inconvenientes.
- Con los informes de desperdicios, desechos y trabajos defectuosos
- Con los informes de gastos de ventas y de administración

#### **Controlar los inventarios:**

- Para facilitar la elaboración de los estados contables

- Para determinar las existencias máximas, mínimas y críticas  
**Determinar:** si a la empresa le conviene seguir produciendo ciertos artículos accesorios u obtenerlos de otras empresas especializadas.  
**Establecer:** un control para cada rubro del costo.

## **EL COSTO Y EL GASTO EN LA EMPRESA INDUSTRIAL**

Los Costos y los Gastos en las Empresas Industriales. Con mucha frecuencia se tiende a utilizar terminología con conceptos no acertados al término que se está evocando, de manera preferente en contabilidad, es por eso que se tiende a identificar al costo y al gasto como un sinónimo, pero en realidad no es así, por ello el contador debe asimilar con propiedad, para que se facilite contablemente su manejo, los egresos separados de las funciones de producción con las de venta y administración para de esta manera proceder a diferenciar el concepto y tratamiento contable con la utilización de las cuentas a continuación se establece el concepto de costo y gasto:

**Costo.-** valor de adquisición o de producción correspondiente a una cosa o servicio y tiene la característica de ser recuperable.

**Costo Primo:** Se obtiene de la suma de materia prima directa más mano de obra directa. El costo primo también se denomina costo directo.

$$\text{CPr} = \text{MPD} + \text{MOD}$$

**Costo de Conversión:** Se obtiene de la suma de mano de obra directa más costos indirectos de fabricación.

$$\text{CC} = \text{MOD} + \text{CIF}$$

**Costo de Producción:** Se obtiene de la suma de materia prima directa, más mano de obra directa, más costos indirectos de fabricación.

$$\text{CPrd} = \text{MPD} + \text{MOD} + \text{CIF}$$



**Gasto.-** desembolso monetario no recuperable, pero destinado a conseguir rentas y disminuye las utilidades en una empresa.

## **SISTEMAS DE COSTOS**

Con el tiempo se han venido ensayando ciertas formas de acumular los costos, las cuales han dado origen a los denominados sistemas de acumulación; tan solo dos sistemas están reconocidos formalmente por enmarcarse en normas internacionales de contabilidad y en las leyes tributarias:

Por órdenes de producción

Por procesos

**Costos por Órdenes de Producción:** Llamado también algunas veces costos por lotes, es aquel que se aplica cuando los trabajos pueden ser materialmente separados durante el proceso. Esto implica que cada trabajo puede identificarse físicamente dentro del taller.

En un sistema de costos por órdenes de producción es indispensable que se fabrique por los lotes separados de cantidades claramente definidas es decir, debe existir una diferencia en cantidad, clase, tamaño o calidad.

**Características del Sistema de Costos por Órdenes de Producción:** entre las características más importantes de un sistema de costos por órdenes de producción tenemos:

- ✓ Se concede mayor énfasis a la separación entre costos directos y costos indirectos.
  
- ✓ Se extienden órdenes de producción específicas, para determinados lotes de fabricación, estas órdenes están controladas por un mayor auxiliar que registran continuamente los elementos del costo utilizados.

- ✓ La cuenta Productos en Proceso se usa para registrar el costo del producto fabricado y el inventario de productos no terminados.
- ✓ Los costos directos se cargan a la cuenta Productos en Proceso y se registran en las Hojas de Costo.
- ✓ Los costos indirectos se cargan a la cuenta Costos Indirectos de Fabricación y no aparecen en la cuenta Productos en Proceso ni en las hojas de costos.

### **Elementos del Costo por Órdenes de Producción**

Los elementos que conforman el costo de producción son:

- Materia Prima
- Mano de Obra
- Costos Indirectos de Fabricación.

### **MATERIA PRIMA**

Es el principal elemento del costo de producción que al recibir los beneficios de la mano de obra y de otros costos se transforma en Producto Terminado.

**Materia Prima Directa.-** Constituyen los materiales necesarios para la elaboración de un producto, son perfectamente medibles y cargables a una producción identificada; ejemplo la madera se utiliza en la fabricación de un mueble, la cantidad de algodón utilizada en la elaboración de una prenda de vestir, entre otros

**Materia Prima Indirecta.-** Son aquellas que se emplean con la finalidad de beneficiar al conjunto de la producción, por lo tanto no se pueden medir en

función de cada unidad producida, ejemplo lubricantes, aceites, útiles de aseo y limpieza.

### **El Control de los Materiales**

Es esencial controlar los materiales con el fin de reducir los riesgos por pérdidas, obsolescencia y desgaste natural, además protege de pérdidas económicas por exceso o insuficiencia de inventarios.

### **Documentos de Registro para el Control de la Materia Prima**

El control de la Materia Prima, se efectúa a través de los siguientes documentos.

### **Orden de Compra**

Se prepara en original y copias, por ejemplo original para el proveedor, una copia para el almacenista de materiales y otra copia queda en la oficina de compras de la empresa. En el formato que se muestra a continuación se debe considerar la numeración consecutiva pre impresa donde se detallan los materiales solicitados al proveedor, se dan instrucciones de despacho y se acostumbra a especificar los precios de venta pactados en la negociación, los cuales fueron previamente acordados.

<b>RESTAURANT ASADERO DON HUGO</b>			<b>ORDEN DE COMPRA No</b>	
PROVEEDOR			FECHA DE ENTREGA	
FECHA DE PEDIDO			CONDICIONES DE PAGO	
LUGAR DE ENTREGA				
<b>CANTIDAD</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>PRECIOS OFERTADOS</b>	
			<b>UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
Jefe de Compras:			Firma:	

### Orden de Producción

Es el documento mediante el cual el cliente especifica el producto a fabricar y el departamento de producción se responsabiliza de su elaboración bajo las características solicitadas.

Para la ejecución de cada lote, el departamento de producción debe emitir una "Orden de producción" que tiene por objeto autorizar la elaboración de un lote de artículos para un determinado cliente o simplemente producir para el almacén. Cuando se emiten ordenes de producción para pedidos especiales de clientes, se deberá especificar características como diseño, dimensiones, calidad de materiales, piezas a utilizarse, etc., de acuerdo a lo solicitado por el cliente.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO			
ORDEN DE PRODUCCION No			
DEPARTAMENTO:			CLIENTE:
PRODUCTO:			FECHA DE INICIO:
CANTIDAD:			FECHA DE TERMINACION:
Especificaciones:			
Jefe de produccion:		Firma:	

### Orden de Requisición de Materiales

El control de las bodegas de la fábrica incluye a sí mismo un control estricto de las salidas de los materiales. Para que alguien pueda retirar materiales de las bodegas con destino a la producción es necesario presentar al bodeguero una Orden de Requisición de materiales, en la que se indicara el trabajo específico para el cual está destinado cada artículo que se solicita.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO				
ORDEN DE REQUISICION DE MATERIALES No				
	Orden de produccion No.			
	Departamento			
	Fecha			
CODIGO	CANTIDAD	DETALLE	PRECIO	VALOR
VALOR TOTAL				
OBSERVACIONES:.....				
Requerido por.....			.....	
Aprobado por.....			.....	
Entregado por.....			.....	

### Tarjetas Kardex

La valoración de la salida de los materiales que se utilizan en el proceso productivo se realiza a través de las tarjetas kardex.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO										
TARJETA KARDEX										
Artículo.....		Codigo.....		Maximo.....						
Metodo.....				Minimo.....						
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T	Cantidad	V. U	V. T

## METODOS DE VALORACION

De acuerdo con las condiciones y objetivos particulares de cada empresa se utilizan diversos métodos para dar valor a las salidas de materiales que se entregan a la producción. Los métodos de valoración más utilizados son los siguientes:

### Promedio Ponderado

El método consiste en sumar el total de existencias (unidades) con el total del precio en dólares y luego dividir el total en dólares para el total de unidades, así obtenemos el precio unitario de los artículos.

### PEPS

Es otro de los métodos de valoración y control de materiales y consiste en aplicar la siguiente condición: Las primeras mercaderías que ingresan, son las primeras que deben salir (entrega); de ahí que al método se lo identifica como PEPS (primeras en entrar, primeras en salir).

### UEPS

Es el tercer método de valoración de control de materiales que consiste en aplicar la siguiente condición: Los últimos materiales (mercaderías) en ingresar son los primeros materiales en salir; de ahí que a este método se lo identifica como UEPS (últimos en entrar, primeras en salir).

## Asientos Tipo

### a) Para registrar la compra de materiales para la producción

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Materia Prima	xxxxxxx	
	IVA en Compras	xxxxxxx	
	Caja		xxxxxxx
	P/r la compra de materia prima s/f.....		

## b) Envío de materiales a la producción

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Productos en proceso	xxxxxxx	
	Costos Generales de Fabricación Reales	xxxxxxx	
	Materia Prima		
			xxxxxxx
	P/r el envío de materiales a la producción		

## MANO DE OBRA

Constituye el segundo elemento del costo que se emplea en los procesos de fabricación. Mano de Obra es el conjunto de pagos realizados a los obreros por su trabajo efectuado en una actividad producida o de servicio.

**Mano de Obra Directa.-** Es el valor pagado al personal que se ocupa de las tareas de producción, la misma que constituye parte del costo primo como por ejemplo el trabajador que está en contacto directo con la materia prima, en una industria maderera cortando, lijando, lacando, etc.

**Mano de Obra Indirecta.-** Se refiere a los costos ocasionados por la labor desempeñada por todas aquellas personas que contribuyen completando la elaboración del producto como por Ej. Supervisores de fábrica, jefes de producción.

### Documentos de Registro para el Control de la Mano de Obra

El control de la Mano de Obra, se efectúa a través de los siguientes documentos:

### Tarjeta Reloj

El control de asistencia y puntualidad de los obreros y demás personal es importante para medir las horas ordinarias y asignar a cada trabajador la



remuneración respectiva. Para este control de tiempo es imprescindible el uso de un reloj marcador con tarjetas individuales para cada trabajador, señalando la hora de entrada y salida de la fábrica.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO							
TARJETA RELOJ							
Nombre del trabajador:							
Mes :							
Días							
FECHA	ENTRADA	SALIDA	T. HORAS	H. JORNADA	H. SUPLEMEN.	HORAS EXTRAS	TOTAL

### Tarjeta de Control de Tiempo

La información detallada de cómo emplean el tiempo los trabajadores directos, se puede obtener mediante la aplicación de la llamada “tarjeta tiempo”, para cada una de ellos.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO											
TARJETA TIEMPO											
Nombre del trabajador:											
Mes :											
Días											
FECHA	No O.P	DETALLE	H. INICIO	H.TERMINACION	H.EMPLEAD	VALOR H.	H. SUPLEMEN.	H. EXTRAOR.	Valor Hora		TOTAL
									H. SUPLEMEN.	H. EXTRAOR.	
		TOTAL									

### Planilla de Trabajo

Se preparan a base de las tarjetas de control de tiempo y se define como el resumen de las ganancias de los obreros, durante una semana y sirve como certificado de la empresa sobre el cumplimiento de sus obligaciones patronales ya que contiene nombres del personal, días y horas laboradas, salarios devengados e imposiciones retenidas de acuerdo con las leyes vigentes.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO				
PLANILLA DE TRABAJO				
PERIODO.....				
No	NOMBRE	O.P.No	TRABAJO DIRECTO	TRABAJO INDIRECTO
<b>TOTAL</b>				
Resumen:				
	Mano de Obra Directa		.....	
	Trabajo Indirecto		.....	
	Valor de la Planilla		.....	

Una vez hecha la nómina se preparan, según sea el caso, los sobres de pago o los cheques individuales o también el dinero que le entregará a cada obrero el pagador. Pero es menester que quede constancia sobre:

- La liquidación personal de cada obrero.
- De que el obrero ha recibido su paga conforme a la liquidación.

Para esto se elaboran los Roles de pago, donde consta la firma de los trabajadores como constancia del salario recibido.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO												
ROL DE PAGOS												
No	NOMBRE	CARGO	INGRESOS			TOTAL INGRESOS	DEDUCCIONES			TOTAL DEDUCCIONE	LIQUIDO A PAGAR	FIRMA
			SUELDO	H. EXTRAS	OTRS. INGRE		APORT. PERS	PREST. IESS	IMPT. RENTA			

RESTAURANT ASADERO DON HUGO									
CUADRO DE PROVISIONES									
No	NOMBRE	CARGO	S. U	13o SUELDO	14o SUELDO	FONDO DE RESERVA	VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL

**Asientos Tipo**

**a) Para registrar la distribución de Mano de Obra Directa e Indirecta a Productos en Proceso**

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Productos en proceso	xxxxxxx	
	Costos Indirectos de Fabricación Reales mano de Obra	xxxxxxx	
	P/r la distribución de la mano de obra en la orden de producción No.		xxxxxxx

### b) Pago de la nómina de Fábrica

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Mano de Obra	xxxxxxx	
	Aporte Patronal	xxxxxxx	
	Caja		xxxxxxx
	Aporte personal		xxxxxxx
	Para registrar el pago de la mano de obra		

### c) Para registrar las Obligaciones Patronales

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Mano de Obra	xxxxxxx	
	(Aporte patronal)		
	(Decimo tercer sueldo)		
	(Decimo cuarto sueldo)		
	(Fondo de reserva)		
	Aporte patronal por pagar		xxxxxxx
	Decimo tercer sueldo por pagar		xxxxxxx
	Decimo cuarto sueldo por pagar		xxxxxxx
	Fondo de reserva por pagar		xxxxxxx
	Para registrar las obligacu		

## LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

Además de los materiales indirectos y la mano de obra indirecta, hacen falta para la fabricación de los productos otra serie de costos tales como servicios públicos (agua, luz, teléfono) arrendamientos de plantas y equipos, seguros de plantas etc., Todos estos costos junto con los materiales indirectos y la mano de obra indirecta, conforman el grupo de los llamados Costos Generales de fabricación, que constituye el tercer elemento integral del costo total del producto terminado.

### Composición de los Costos Indirectos de fabricación

Están compuestos por los siguientes conceptos:

**Materiales Indirectos.-** Son aquellos materiales que no pueden ser cargados directamente a una determinada unidad de producción.

**Mano de Obra Indirecta.-** Es la mano de Obra que no puede ser cargada en forma precisa a una determinada unidad de producción.

**Costos Indirectos Varios.-** Son rubros que no pueden ubicarse en las partidas señaladas anteriormente y que tienen relación con la producción. En estos tenemos: depreciaciones, seguros, energía eléctrica, agua, arriendos, impuestos, suministros de mantenimiento, calefacción, etc.

**Funciones del Control de los Costos Generales de Fabricación Reales:**

El control de los costos generales de fabricación se hace presente a través de las siguientes funciones:

**Acumulación de los Costos Generales de Fabricación Reales**

La cuenta de mayor se denomina “Costos Generales de Fabricación Reales, sin embargo esta cuenta se subdivide para efectos de control auxiliar, de acuerdo con el orden de los conceptos de que se componen; es decir materiales indirectos, trabajo indirecto y costos indirectos varios. Pero, también puede subdividirse de acuerdo con los egresos más comunes de los costos indirectos, esto es: materiales indirectos, trabajo indirecto, depreciaciones, seguros, impuestos, mantenimiento, energía eléctrica, etc.

La cuenta “Costos Generales de Fabricación Reales” es una cuenta transitoria de acumulación de costos. En ella se debitan los conceptos indirectos que se operan en la empresa hasta que se apliquen a las órdenes de producción mediante el crédito correspondiente.

**Cuotas de Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación**

Entre las cuotas de distribución más usadas tenemos:

**Cuota Según las Unidades de Producto**

Cuando una empresa fabrica un solo producto o si los productos que fabrica son homogéneos en cuanto a las características de producción, especialmente en cuanto al tiempo necesario para su fabricación.

C.I.F =	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{No de unidades a producir}}$	x	No de unidades producidas en el Lote
---------	--	---	--------------------------------------

**Cuota Según el Costo de la Materia Prima Directa:** Cuando la producción es semejante y su utilización de la materia prima es más o menos proporcional entre los diferentes lotes que se fabrican para su distribución de los costos.

C.I.F del lote=	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{Costo de la M.P.D.del periodo}}$	x	Costo M.P.D. del lote
-----------------	--	---	-----------------------

### **Cuota Según el Costo de la Mano de Obra Directa**

Se aplica cuando la utilización de la mano de obra es proporcional entre los diferentes lotes de producción que se fabrique y generalmente puede distribuirse en la base de mano de obra por cada lote.

C.I.F del lote=	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{Costo de la M.O.D.del periodo}}$	x	Costo M.O.D. del lote
-----------------	--	---	-----------------------

### **Cuota Según las Horas de Mano de Obra Directa**

Si la empresa considera que la producción de los distintos lotes se emplea en forma más o menos proporcional el tiempo de trabajo de los obreros, puede distribuirse los costos generales de fabricación, relacionándolos con la proporción de horas de mano de obra directa utilizadas en cada lote.

C.I.F del lote=	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{Horas M.O.D.del periodo}}$	x	Horas M.O.D. del lote
-----------------	--	---	-----------------------

### **Cuota Costo Primo**

Los costos primos en algunas empresas que dan con mayor exactitud, su relación es proporcional con el volumen de los distintos lotes que se fabrica y sus distribución son costos generales de fabricación y su costo primo es por cada lote.

C.I.F del lote=	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{Costo primo del periodo}}$	x	Costo primo del lote	

### **Cuota Horas máquinas**

Se toma como referencia cuando la producción está altamente mecanizada. Cada orden tendrá diferente valor por utilización de máquina el mismo que estará en relación al volumen de producción de cada una.

C.I.F =	$\frac{\text{C. I.F del periodo}}{\text{Horas maquina del periodo}}$	x	Horas maquina del lote	

### **Asignación de los Costos Indirectos de Fabricación**

Conociendo que la cuenta “Costos Generales de Fabricación Reales” recepta y acumula en forma transitoria los costos generales incurridos en la fábrica, los mismos que deben ser distribuidos entre las diferentes órdenes de producción (hojas de costos), éstos se aplican al final del período contable empleando la cuota más apropiada que se haya elegido de antemano. Esta aplicación se hace entre todas las órdenes trabajadas en el período de modo que la cuenta quede con saldo cero.

## Asientos Tipo

### a) Para registrar la aplicación de Costos Generales de Fabricación Reales

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Costos Generales de Fabricación Reales	xxxxxxx	
	Caja( bancos, cuentas por pagar, depreciaciones		xxxxxxx
	P/r los costos de fabricación reales		

### b) Para registrar los Costos Indirectos Aplicados mediante la tasa predeterminada.

FECHA	DETALLE	DEBE	HABER
	-X-		
	Inventario de Productos en proceso	xxxxxxx	
	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados	xxxxxxx	
	P/r los costos indirectos aplicados mediante la tasa predeterminada		

## HOJA DE COSTOS

Es el documento que tiene por objeto resumir los datos de los elementos del costo que intervienen en la fabricación de un producto determinado, lo que permite determinar el costo total y unitario del lote de producción.

La hoja de costos debe ser identificada con el mismo número de la orden de producción, lo que permite cargar fácilmente los costos por materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.





## **MANUAL DE CUENTAS**

Es un documento que sirve para registrar de manera correcta las operaciones de la entidad con estricto orden y funcionamiento ya que en este se detallan las cuentas que usan en el proceso contable su descripción, naturaleza, los hechos económicos por los cuales aumenta o disminuye y el saldo que representa.

## **DOCUMENTACIÓN FUENTE**

Es el justificante propio que da origen a un asiento contable. Contiene, la información necesaria para el registro contable de una operación, y tiene la función de comprobar razonablemente la realidad de la misma.

**Factura.-** es un documento que refleja toda la información de una operación de compraventa porque muestra o detalla el producto comprado o vendido.

**Nota de Venta- RISE** son emitidas exclusivamente por contribuyentes inscritos en el régimen simplificado, son comprobantes de venta utilizados en transacciones con consumidores o usuarios finales. No sustentan crédito tributario de IVA.

## **INVENTARIO INICIAL**

Se elabora al iniciar las operaciones de la empresa, contando, pesando, midiendo cada uno de los elementos que conformen el Activo, Pasivo y Patrimonio de la organización económica.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO						
INVENTARIO INICIAL						
AL 1 DE MARZO DEL 2015						
EXPRESADO EN DOLARES USD \$						
CODIGO	CANTIDAD	DETALLE	REF.	V. UNITARIO	V. PARCIAL	V. TOTAL
Quto , 1 de marzo del 2015						

### ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

Es un informe financiero donde se presenta en forma resumida y a través de las cuentas la situación económica de la empresa.

### LIBRO DIARIO

Es el principal registro de entrada original y sirve para registrar en orden cronológica todas las transacciones que realiza la empresa diariamente, designando quien es el deudor y acreedor de cada transacción. El registro se realiza mediante asientos, a los que se denomina también jornalización.

RESTAURANT ASADERO DON HUGO					
LIBRO DIARIO					
AL 1 DE MARZO DEL 2015					
EXPRESADO EN DOLARES USD \$					
					Folio No
FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER

## **OBLIGACIONES TRIBUTARIAS**

En este caso se trata de una persona natural no obligada a llevar contabilidad que se ha acogido al RISE (Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano).

### **RISE**

El RISE (siglas de Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano), es un nuevo régimen de incorporación voluntaria, reemplaza el pago del IVA y del Impuesto a la Renta a través de cuotas mensuales y tiene por objeto mejorar la cultura tributaria en el país.

### **Beneficios que ofrece el RISE**

- a) No necesita hacer declaraciones, por lo tanto se evita los costos por compra de formularios y contratación de terceras personas, como tramitadores, para el llenado de los mismos,
- b) Se evita que le hagan retenciones de impuestos,
- c) Entrega comprobantes de venta simplificados en los cuales solo se llenará fecha y monto de venta
- d) No tendrá obligación de llevar contabilidad,
- e) Por cada nuevo trabajador que incorpore a su nómina y que sea afiliado en el IESS, usted, se podrá descontar un 5% de su cuota, hasta llegar a un máximo del 50% de descuento.

### **¿Quiénes se pueden inscribir en el RISE?**

Las personas naturales, cuyos ingresos no superen los USD 60,000 dentro de un período fiscal, es decir entre el 1 de enero hasta el 31 de diciembre.

### **Condiciones y requisitos que debe cumplir una persona que quiera acogerse al RISE**

- Ser persona natural

- No tener ingresos mayores a USD 60,000 en el año, o si se encuentra bajo relación de dependencia el ingreso por este concepto no supere la fracción básica del Impuesto a la Renta gravada con tarifa cero por ciento (0%) para cada año
- No dedicarse a alguna de las actividades excluidas
- No haber sido agente de retención durante los últimos 3 años.

### **Plazos para Pagar las Cuotas RISE**

Debe cancelarlas mensualmente y en función de su noveno dígito del RUC, Si la fecha de vencimiento cae en fin de semana, se puede realizar su pago hasta el siguiente día hábil disponible, siempre que la cuota no esté vencida, puesto que corren nuevos intereses.

## **f. Metodología**

**Método Científico.-** Permitirá recopilar información en distintas fuentes bibliográficas, con la intención de dar soluciones científicas a los problemas encontrados en el Restaurant Asadero “Don Hugo”.

**Método Inductivo.-** Ayudara a conocer los aspectos particulares de la empresa: creación, organización, conocimiento del proceso productivo y el control de los elementos del costo que facilitarán la investigación.

**Método Deductivo.-** Se aplicara este método para conocer los aspectos generales del sector industrial como: utilización y control de la materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, volumen de producción y la utilidad o pérdida que ello genera.

**Método Analítico.-** Se usara para el análisis de los costos incurridos en la elaboración de los productos, desde la compra de materiales hasta la venta del producto terminado, el cual determinara las deficiencias en las fases de producción.

**g. Cronograma**

ACTIVIDADES	MARZO			ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
	3	4		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	Presentación y aprobación del Proyecto	■	■	■	■	■	■																																
Revisión de la Literatura					■	■	■																																
Ejecución del trabajo de campo								■	■	■	■	■	■	■	■																								
Elaboración del Borrador												■	■	■	■																								
Presentación y aprobación del borrador																■	■	■	■	■	■	■	■																
Trámites para la sustentación																				■	■	■	■	■	■	■	■												
Sustentación y grado.																												■	■	■	■	■	■	■	■				

## h. Presupuesto y Financiamiento

### Presupuesto

DETALLE	VALOR
Impresiones	100
Alquiler de internet	60
Alquiler de computadora	40
Materiales de oficina	40
Fotocopias	100
Presentación de Informes	80
Anillados	50
Empastados	50
Bibliografía	40
Tramites legales	100
	<b>660</b>

### Financiamiento

Todos los costos de este trabajo de investigación serán asumidos por mi persona.



## **i. Bibliografía**

- ✓ Bravo, Mercedes. UBIDIA, Carmita. Contabilidad de Costos. 2da edición. Año 2009 Quito – Ecuador. Pág. 14
- ✓ Bernad J, Hargadón J. R. “Contabilidad de Costos”
- ✓ Bravo, Mercedes. Contabilidad De Costos. Pág. 125
- ✓ Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados
- ✓ MÓDULO IV. (2010) Introducción a la Contabilidad de Costos. U.N.L, Loja – Ecuador.
- ✓ Molina, Antonio. Contabilidad de Costos. Pág. 64
- ✓ Universidad Nacional de Loja. Módulo 4. Planificación Evaluación y Control Estratégico de la Gestión de Costos. Año 2011
- ✓ Zapata, Pedro. Contabilidad de Costos 2da Edición. Editora MCGRAW-WILL INTERAMERICANA. Bogotá – Colombia. Pág. 6

<http://www.monografias.com/trabajos13/conta/conta.shtml#ixzz3YCd2A75o>

## Índice

PORTADA .....	i
CERTIFICACIÓN.....	ii
AUTORIA.....	iii
CARTA DE AUTORIZACIÓN.....	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
a. TÍTULO.....	1
b. RESUMEN .....	2
SUMMARY.....	3
c. NTRODUCCION.....	4
d. REVISION DE LITERATURA.....	6
e. MATERIALES Y METODOS.....	34
f. RESULTADOS.....	36
g. DISCUSIÓN.....	291
h. CONCLUSIONES.....	293
i. RECOMENDACIONES.....	294
i. BIBLIOGRAFÍA.....	295
k. ANEXOS.....	296
INDICE.....	345