



Junio 2019 - ISSN: 1696-8352

COSTO DE PRODUCCIÓN DEL CAMARÓN Y SU INCIDENCIA EN EL PRECIO DE VENTA.

Autora: Stefanía De Los Ángeles Aguilar Farías

Egresada de la Facultad de Administración
Carrera: Contabilidad y Auditoría
Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil
stefa_happy.90@hotmail.com

Autora: Sandy Nadia Ávila León

Egresada de la Facultad de Administración
Carrera: Contabilidad y Auditoría
Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil
sandyavila0611@gmail.com

Tutora: Msc. Lcda. Gisella Hurel Franco

Docente de la Facultad de Administración
Carrera: Contabilidad y Auditoría
Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil
ghurelf@ulvr.edu.ec

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Stefanía De Los Ángeles Aguilar Farías, Sandy Nadia Ávila León y Gisella Hurel Franco (2019): "Costo de producción del camarón y su incidencia en el precio de venta", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana (junio 2019). En línea

<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/06/costo-produccion-camaron.html>

Resumen: El presente artículo tiene como **objetivo** analizar cómo incide los costos de producción del camarón en la determinación del precio de venta en la presentación razonable de los estados financieros de la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase. El tipo de investigación empleada fue el método **descriptivo y analítico**; en las técnicas de investigación se utilizó la **investigación de campo, entrevistas, encuestas y análisis documental**. En base a los resultados obtenidos se pudo obtener evidencia suficiente y necesaria que sustente los **objetivos planteados** y la **idea a defender** de este proyecto de titulación.

Palabras Claves: sistema de procesos – costos indirectos de fabricación – activo – pasivo.

Abstract: The **objective** of this article is to analyze how the costs of shrimp production affect the determination of the sale price in the fair presentation of the financial statements of the company South Pacific Seafood S.A. Sopase The type of research used was the **descriptive and analytical** method; In research **techniques, field research, interviews, surveys and documentary analysis were** used. Based on the results obtained, it was possible to obtain

sufficient and necessary evidence to support the **objectives set** and **the idea to be defended** of this titling project.

Key Words: process system – indirect manufacturing costs – active – passive.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Planteamiento de la Problemática

La empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase, presenta problemas al establecer el costo de producción conveniente para la elaboración de su producto, es decir; algunos rubros están siendo estimados como gastos y no han sido contemplados por la alta gerencia al momento de establecer el precio del producto en el mercado. Este procedimiento genera una afectación en la rentabilidad, ya que no se permite comprobar el costo real de la elaboración del producto.

South Pacific Seafood S.A. Sopase está domiciliada en la ciudad de Guayaquil. Una de las causas que genera los problemas para la correcta determinación de los costos de producción es el de no contar con un sistema de costeo que le permite asignar correctamente los elementos del costo, acarreado a su vez una inadecuada fijación del precio de venta por el hecho de la existencia de costos irreales que impiden la recuperación de la inversión realizada.

Además, la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase no cuenta con personal capacitado para determinar el costo del camarón ya que no tienen suficientes bases en el área de costos lo que demuestra el desconocimiento en el desarrollo de métodos basados en principios contables de costos para identificar los elementos de costos dentro de los procesos de producción. Igualmente sucede en la parte de la producción, puesto que los obreros trabajan en base a conocimientos empíricos, trayendo como consecuencia reprocesos y pérdidas para la empacadora.

Los procesos realizados o el mal manejo de las funciones asignadas tiene como consecuencia el desaprovechamiento de la materia prima utilizada en un proceso productivo, pérdida de horas de trabajo, rotación de unidades inadecuada, paros en las actividades, riesgo de capital, desconocimiento de las existencias para la venta arriesgándose a perder clientes nuevos o potenciales, por lo anterior, mantener inventarios razonables para cumplir con la demanda y las necesidades de los clientes, evitar el deterioro o caducidad de los productos e incurrir en costos altos o pérdidas, es una clave para el buen funcionamiento de la empresa.

Es necesario analizar los procesos implementados en la empresa, encontrar las causas, consecuencias que alteran la fluidez de los procesos y el control e información de las existencias y definir controles para el mejoramiento de los inventarios de la empresa, así mismo contribuir a un futuro de crecimiento.

Esta situación hace necesario que se busque la solución y estrategia adecuada para controlar los costos de producción de una manera ordenada con la participación de los miembros de la organización para salvaguardar los activos y cumplir con los objetivos de la compañía.

1.2 Objetivos de la Investigación

En base al problema a investigar se tiene como **objetivo general**: Analizar cómo incide los costos de producción del camarón en la determinación del precio de venta.

Y como **objetivos específicos**:

- Determinar los efectos por la inadecuada distribución de los costos de producción en la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase.
- Identificar los elementos del costo dentro del proceso productivo y su relevancia en la estructura de costos.
- Indagar los costos de producción y su relación con el precio de venta.
- Determinar los procedimientos adecuados en cada proceso de producción como componente para la determinación del precio del producto.

1.3 Justificación de la Investigación

El presente proyecto de investigación debido a su importancia, va enfocado a mejorar la problemática que hoy en día tiene la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase con respecto al Sistema de Costeo para la determinación de los costos de producción del camarón silvestre y su afectación al precio de venta causando así disminución de las utilidades por el hecho de que no se determina correctamente los costos, reflejándose en el estado de resultados el decremento de los ingresos, por tal motivo este proyecto servirá de guía tanto para la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase y todas aquellas empresas que se encuentren con las mismas dificultades planteadas en la investigación.

Debido a la falta de gestión por parte de la alta gerencia en la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase, no se cuenta con un sistema informático capaz de evaluar y a su vez brindar la ayuda para re-direccionar apropiadamente sus costos y gastos en los procesos de producción, dependiendo del conocimiento del personal encargado del área.

Con estos antecedentes, es de vital importancia la realización de este trabajo de investigación que nos permitirá analizar un sistema de costeo idóneo que proporcione a la empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase identificar los elementos del costo dentro de su proceso productivo para realizar una correcta asignación del precio de venta. Esto se a través de un enfoque investigativo en el área contable de la entidad para la recolección de información con la finalidad de realizar una evaluación de los costos y gastos que involucren a la producción y como inciden al costo de venta y así poder medir la importancia que representa cada rubro del costo del producto terminado y como se fueron generando

1.4

Idea a Defender

Indistintamente del tamaño o de la actividad económica que tenga una organización, es necesario que cuente con los registros contables que nos permitan realizar un control a cualquier cuenta contable.

Además, es importante la aplicación de un sistema de costeo que nos permita conocer con certeza los ingresos y egresos que se están generando en cada uno de los procesos productivos. Esto permitirá determinar el costo real del producto y fijar un precio de venta que genere mayor rentabilidad.

El sistema de costeo por procesos permitirá la correcta asignación de los elementos del costo: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación y así determinar: el costo real de la producción del camarón, y el precio de venta adecuado con la finalidad de obtener una rentabilidad razonable.

2. ANTECEDENTES

Fundada en el año 2010, South Pacific Seafood S.A. Sopase está localizada en la región Costa al norte de Guayaquil, es una empresa líder en el proceso y comercialización de camarón interesada por el desarrollo económico, pero consiente a la vez de su responsabilidad social y con una estrategia de operación y desarrollo compatible con el medio ambiente.

La empresa South Pacific Seafood S.A. Sopase, es una planta de procesamiento y empaque de productos de la pesca, catalogada así por el Instituto Nacional de Pesca (INP), solicitando gran cantidad de personal para procesar este producto, estas personas adquieren gran experiencia con la práctica diaria, el trabajo realizado se basa en el descabezado, pelado y decorado del producto.

2.1 Marco Teórico

El marco teórico que permite sustentar el desarrollo de la investigación abarca las teorías de algunos autores, tales como: Merlin Lazo y Palacios (2013) sobre las unidades de costos que “las unidades de producción o venta expresadas como medida acorde a las características de los procesos fabriles y de comercialización”

El costeo por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centros de costos. Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se realizan procesos de manufactura relacionados. Cuando dos o más procesos se ejecutan en departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. A cada proceso se le asignaría un centro de costo, y los costos se acumularían por centros de costos en lugar que por departamento. El costeo por proceso se ocupa de asignar los costos a las unidades que pasan y se incurren en un departamento los costos unitarios para

cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos durante determinado periodo y las unidades terminadas durante el mismo. (Antonio Yépez, 2006)

La aplicación de este sistema de costos es más conveniente en aquellas empresas que elaboran productos relativamente estandarizados, con unos procesos de transformación continuos (en serie), para una producción relativamente homogénea y masiva de artículos similares tales como las industrias papeleras, químicas, textiles, de cemento, cerveceras, el caso de los automóviles y el de los electrodomésticos. (Valdiviezo, 2002)

Según el autor (Ojeda, 2012) en el momento que las unidades dejan el último departamento de proceso, los costos totales del periodo han ido acumulándose y puedan usarse para determinar el costo.

Para poder elaborar la hoja de costos, es necesario preparar primeramente los informes de producción. Estos se dividen en: Informe en cantidad e informes de costos.

Informe de Cantidad

En este informe, además de la unidad de medida, debe indicarse el porcentaje de producción equivalente en que quedó el inventario final del período en cada proceso o centro de costos. (Torres, CONTABILIDAD DE COSTOS, Mayo,2009)

Informe del Costo

En este informe debe presentarse los costos en producción del período en base al informe de unidades. El costo del inventario inicial en proceso está representado por el costo del inventario final del mes anterior. El costo de producción del mes por cada elemento está dado por los costos incurridos en el período. (Torres, CONTABILIDAD DE COSTOS, Mayo,2009)

2.2 Análisis de los Resultados

2.2.1 Estructura del Estado de Situación Financiera

Tabla 1: Estructura del Estado de Situación Financiera

CÓDIGO	CUENTA	TOTAL	%
1	ACTIVOS	1.368.918,55	50,00%
2	PASIVOS	1.069.972,00	78,16%
3	PATRIMONIO	298.946,55	21,84%

Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase

2.2.2 Estructura del Estado de Resultados Integral

Tabla 2: Estructura del Estado de Resultados Integral

CÓDIGO	CUENTA	TOTAL	%
4	INGRESOS	9.995.236,29	50,00%
5	COSTOS Y GASTOS	10.057.035,26	99,38%
7	PÉRDIDA	-61.798,97	0,62%

Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase

2.2.3 Análisis Vertical

Tabla 3: Análisis Vertical del Estado de Situación Financiera

“South Pacific Seafood Sopase S.A.”

Análisis Vertical del Estado de Situación Financiera

Al 31 de Diciembre del 2017

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	%	RUBRO	%	GRUPO
1	ACTIVOS							
1.01	CORRIENTES							
1.01.01	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO							
1.01.01.01	CAJA	1.055,20						
1.01.01.02	BANCOS	15.399,59						
1.01.01	TOTAL EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		16.454,79		2,96%			
1.01.02	ACTIVOS FINANCIEROS							
1.01.02.01	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES NO RELACIONADOS	180.739,99						
1.01.02.08	ACCIONISTAS	109,00						
1.01.02.09	OTRAS CUENTAS POR COBRAR	7.809,48						
1.01.02.10	PRESTAMOS A EMPLEADOS	61.200,38						
1.01.02	TOTAL ACTIVOS FINANCIEROS		249.858,85		44,90%			
1.01.03	INVENTARIOS							
1.01.03.01	MATERIA PRIMA	119.687,04						
1.01.03.03	MATERIALES DE EMPAQUE	50.584,85						
1.01.03	TOTAL INVENTARIOS		170.271,89		30,60%			
1.01.04	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADO							
1.01.04.01	SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADOS	4.006,08						
1.01.04.03	ANTICIPO A PROVEEDORES	27.987,19						
1.01.04.04	OTROS ANTICIPO ENTREGADOS	6.208,00						
1.01.04	TOTAL SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADO		38.201,27		6,86%			
1.01.05	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES							
1.01.05.02	CREDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA (IR)	34.403,01						
1.01.05.03	ANTICIPO IMPUESTO A LA RENTA	47.319,54						
1.01.05	TOTAL ACTIVOS POR IMPUESTOS		81.722,55		14,68%			

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	%	RUBRO	%	GRUPO
	CORRIENTES							
1.01	TOTAL CORRIENTES			556.509,35		100,00%	40,65%	
1.02	ACTIVOS NO CORRIENTES							
1.02.01	PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO							
1.02.01.05	MUEBLES Y ENSERES	50.125,79			6,17%			
1.02.01.06	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	759.133,52			93,44%			
1.02.01.07	EQUIPOS DE OFICINA	7.761,26			0,96%			
1.02.01.08	EQUIPOS DE COMPUTACION	14.865,88			1,83%			
1.02.01.09	EQUIPOS DE COMUNICACIÓN	272,04			0,03%			
1.02.01.10	EQUIPOS DE SEGURIDAD	1.722,47			0,21%			
1.02.01.12	EQUIPOS MÉDICOS	523,89			0,06%			
1.02.01.13	INSTALACIONES	152.994,73			18,83%			
1.02.01.19	(-) DEP. ACUM. ACTIVOS FIJOS	-186.419,06			-22,95%			
1.02.01.20	ACTIVO FIJO EN TRANSITO	11.428,68			1,41%			
1.02.01	TOTAL PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO		812.409,20					
1.02	TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES			812.409,20		100,00%	59,35%	
1	TOTAL ACTIVOS			1.368.918,55				100,00%
2	PASIVOS							
2.01	PASIVO CORRIENTE							
	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR							
2.01.03	PROVEEDORES LOCALES	660.852,31						
2.01.03	TOTAL CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR		660.852,31		61,76%			
2.01.07	IMPUESTOS POR PAGAR							
2.01.07.02	IMPUESTOS RETENCIONES EN LA FUENTE	6.185,74						
2.01.07.03	IMPUESTOS RETENCIONES DE IVA	6.410,41						
2.01.07	TOTAL IMPUESTOS POR PAGAR		12.596,15		1,18%			
2.01.08.01	SUELDOS POR PAGAR	0,00						
2.01.08	TOTAL SUELDOS Y POR PAGAR		0,00		0,00%			
2.01.09	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR							
2.01.09.01	EMPLEADOS	68.148,47						
2.01.09.02	I.E.S.S.	21.770,21						
2.01.09	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR		89.918,68		8,40%			
2.01.30	ANTICIPOS RECIBIDOS							
2.01.30.01	ANTICIPOS RECIBIDOS	306.604,86						
2.01.30	TOTAL ANTICIPOS RECIBIDOS		306.604,86		28,66%			
2.01	TOTAL PASIVO CORRIENTE			1.069.972,00		100,00%	78,16%	
2	TOTAL PASIVOS			1.069.972,00				78,16%
3	PATRIMONIO							
3.01	CAPITAL							
3.01.01	CAPITAL							

CUENTA	DESCRIPCIÓN	PARCIAL	SUB-TOTAL	TOTAL	%	RUBRO	%	GRUPO
3.01.01.01.01	CAPITAL	20.000,00						
3.01.01	TOTAL CAPITAL		20.000,00		6,69%			
3.01	TOTAL CAPITAL							
3.02	APORTE A FUTURAS CAPITALIZACIONES							
3.02.01.01.01	APORTES A FUTURAS CAPITALIZACIONES	331.847,44						
3.02.01	TOTAL APORTE A FUTURAS CAPITALIZACIONES		331.847,44		111,01%			
3.02	TOTAL APORTE A FUTURAS CAPITALIZACIONES							
3.04	RESERVAS							
3.04.01.01	RESERVAS LEGAL	4.997,23						
3.04.01	TOTAL RESERVAS		4.997,23		1,67%			
3.04	TOTAL RESERVAS							
3.06	RESULTADOS ACUMULADOS							
3.06.01.01.01	UTILIDAD DE EJERCICIOS ANTERIORES	4.467,48			7,72%			
3.06.01.01.02	PÉRDIDA DEL EJERCICIO ACTUAL	-61.798,97			106,74%			
3.06.01.01.03	RESULTADOS ACUM. PROVENIENTES APLICACIÓN NIIF	-566,63			-0,98%			
3.06.01	TOTAL RESULTADOS ACUMULADOS		-57.898,12			-100,00%		
3.06	TOTAL RESULTADOS ACUMULADOS							
3	TOTAL PATRIMONIO			298.946,55		19,37%	21,84%	21,84%
	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO			1.368.918,55				100,00%

Fuente: South Pacific Seafood Sopase S.A.

2.2.4 Análisis Vertical del Estado de Situación financiera de la Empresa South Pacific Seafood Sopase S.A.

Con el análisis vertical que se presenta a continuación, se evaluarán las principales cuentas. Cabe resaltar que esta información es proporcionada por la empresa, tomando como base los activos, pasivos y patrimonio.

Tabla 4: Activos y Pasivos

NOMBRE DE LA CUENTA	TOTAL	%
Total Activos Corrientes	556.509,35	40,65%
Total Activos No Corrientes	812.409,20	59,35%

Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase

Los activos **NO** corrientes con los que cuenta la empresa representan un 59,35% del total de activos; el restante 40,65% pertenecen a los activos corrientes. Esta variación que se muestra, se debe a la naturaleza del negocio. De este porcentaje (59,35%) los rubros más representativos se encuentran en: Maquinarias y Equipos 93.44%; Instalaciones 18.83% y Muebles y Enseres el 6.17%.

Tabla 5: Composición de los Activos Corrientes

NOMBRE DE LA CUENTA	TOTAL	%
Efectivo Y Equivalente A Efectivo	16.454,79	2,96%
Activos Financieros	249.858,85	44,90%
Inventarios	170.271,89	30,60%
Servicios Y Otros Pagos Anticipado	38.201,27	6,86%
Activos Por Impuestos Corrientes	81.722,55	14,68%

Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase

De este detalle podemos analizar que la empresa tiene Inventarios de Materia Prima que representan el 30.60%. Esto quiere decir que por políticas internas de la empresa no se acumulan inventarios de materia prima; esto afecta significativamente a las cuentas por pagar. La cuenta Efectivo y Equivalentes al Efectivo (Caja –Bancos) representa del 2.96%, aunque es un valor no muy considerable, no representa un valor significativo. La cuenta Activos Financieros (Cuentas y Documentos por cobrar) tienen un porcentaje del 44.90%, lo que representa una lenta recuperación de la cartera

Tabla 6: Composición de las cuentas del Pasivo y Patrimonio

NOMBRE DE LA CUENTA	TOTAL	%
Pasivos	1.069.972,00	78,16%
Patrimonio	298.946,55	21,84%

Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase

Los Pasivos de la empresa representan un 78.16%, en tanto que el Patrimonio constituye el 21.84%. El pasivo está conformado en un 61.76% por las Cuentas por Pagar a corto plazo; en esta cuenta pudimos observar que gran parte de su saldo se debe a las facturas provenientes a la adquisición de Maquinarias y Equipos y a las Instalaciones que se realizaron para la ampliación del área de producción. Esto no quiere decir que la empresa no sea rentable; sino que debe hacer una proyección y/o planificación de las inversiones que va a realizar para tener una mayor solvencia, ya que con este porcentaje representaría que los acreedores tienen el 61.76% de la empresa, mientras que el gerente o accionistas conservan el 21.84%.

Hay algo que resaltar dentro de este análisis, y es que existe una diferencia muy marcada entre el pasivo corriente (78.16%) y el activo corriente (40.65%), lo que revela la falta de planificación al momento de cubrir sus costos de operación.

3.

INFORME TÉCNICO

3.1 Flujograma Del Proceso Productivo

1. Recepción Materia Prima, Clasificación, Descabezado
2. Pesado, Decorado y Glaseado, Empaque, Congelación
3. Masterización y Almacenamiento



Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase

3.2 Hoja de Cálculo de Costos por Procesos Operativo

Tabla 7: Hoja de Cálculo de Costos por Procesos Operativos Proceso 1

"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE"
LÍNEA SUPREME WHITE TALLA U/12
HOJA DE CÁLCULO DE COSTOS POR PROCESOS OPERATIVO
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017

DETALLE	PROCESO 1		
	<i>Materiales</i>	<i>Mano de Obra</i>	<i>C.I.F</i>
MATERIALES:			
1.- Costo de Producción			
Inventario Inicial en Proceso	\$ -	\$ -	\$ -
(+) Costo del mes camarón	\$ 29.704,00	\$ 282,30	\$ 444,21
(+) Costo del mes empaque	\$ 34,28	\$ -	\$ -
Costo a distribuirse	\$ 29.738,28	\$ 282,30	\$ 444,21
2.- Unidades de distribución			
Producción Terminada	3.160	3.160	3.160
(+) Inventario Final en Proceso	0	0	0
Unidades Equivalente			
Total de Unidades	3.160	3.160	3.160
3.- Costo Unitario	9,410847215	0,089335452	0,140572991
4.- Distribución del Costo			
<i>Producción Terminada y Transferida</i>	\$ 29.738,28	\$ 282,30	\$ 444,21
<i>Inventario Final en Proceso</i>	\$ -	\$ -	\$ -
Total:	\$ 29.738,28	\$ 282,30	\$ 444,21

RESUMEN:

ELEMENTOS DEL COSTO	COSTO		
	<i>Unidades</i>	<i>Total</i>	<i>Costo Unitario</i>
Materiales	3.160	\$ 29.738,28	9,410847215
Mano de Obra	3.160	\$ 282,30	0,089335452
Costos Indirectos de Fabricación	3.160	\$ 444,21	0,140572991
	SUMAN	\$ 30.464,79	\$ 9,64

Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase

Tabla 8: Hoja de Cálculo de Costos por Procesos Operativo Proceso 2

"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE"
LÍNEA SUPREME WHITE TALLA U/12
HOJA DE CALCULO DE COSTOS POR PROCESOS OPERATIVO
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017

DETALLE	PROCESO 2		
	Materiales	Mano de Obra	C.I.F
MATERIALES:			
1.- Costo de Producción			
Inventario Inicial en Proceso	\$ -	\$ -	\$ -
(+) Costo del mes camarón	\$ 30.464,79	\$ 239,50	\$ 376,87
(+) Costo del mes empaque	\$ 26,33		
Costo a distribuirse	\$ 30.491,12	\$ 239,50	\$ 376,87
2.- Unidades de distribución			
Producción Terminada	3.160	3.160	3.160
(+) Inventario Final en Proceso	0		
Unidades Equivalente			
Total de Unidades	3.160	3.160	3.160
3.- Costo Unitario	9,649087482	0,075792197	0,119262125
4.- Distribución del Costo			
<i>Producción Terminada y Transferida</i>	\$ 30.491,12	\$ 239,50	\$ 376,87
<i>Inventario Final en Proceso</i>	\$ -	\$ -	\$ -
Total:	\$ 30.491,12	\$ 239,50	\$ 376,87

RESUMEN:

ELEMENTOS DEL COSTO	COSTO		
	Unidades	Total	Costo Unitario
Materiales	3.160	\$ 30.491,12	9,649087482
Mano de Obra	3.160	\$ 239,50	0,075792197
Costos Indirectos de Fabricación	3.160	\$ 376,87	0,119262125
	SUMAN	\$ 31.107,49	\$ 9,84

Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase

Tabla 9: Hoja de Cálculo de Costos por Procesos Operativo Proceso 3

"SOUTH PACIFIC SEAFOOD S.A. SOPASE"
LÍNEA SUPREME WHITE TALLA U/12
HOJA DE CALCULO DE COSTOS POR PROCESOS OPERATIVO
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE 2017

DETALLE	PROCESO 3		
	<i>Materiales</i>	<i>Mano de Obra</i>	<i>C.I.F</i>
MATERIALES:			
1.- Costo de Producción			
Inventario Inicial en Proceso	\$ -	\$ -	\$ -
(+) Costo del mes camarón	\$ 31.107,49	\$ 42,80	\$ 67,34
(+) Costo del mes empaque	\$ 32,84		
Costo a distribuirse	\$ 31.140,33	\$ 42,80	\$ 67,34
2.- Unidades de distribución			
Producción Terminada	3.160	3.160	3.160
(+) Inventario Final en Proceso	0		
Unidades Equivalente			
Total de Unidades	3.160	3.160	3.160
3.- Costo Unitario	9,854534156	0,013543255	0,021310865
4.- Distribución del Costo			
<i>Producción Terminada y Transferida</i>	\$ 31.140,33	\$ 42,80	\$ 67,34
<i>Inventario Final en Proceso</i>	\$ -	\$ -	\$ -
Total:	\$ 31.140,33	\$ 42,80	\$ 67,34

RESUMEN:

ELEMENTOS DEL COSTO	COSTO		
	Unidades	Total	Costo Unitario
Materiales	3.160	\$ 31.140,33	9,854534156
Mano de Obra	3.160	\$ 42,80	0,013543255
Costos Indirectos de Fabricación	3.160	\$ 67,34	0,021310865
	SUMAN	\$ 31.250,47	\$ 9,89

Fuente: South Pacific Seafood S.A. Sopase

Luego de elaborar el Informe de Cantidad de Producción, presentamos nuestra propuesta mediante el Informe de Costos de Producción de la línea Supreme White en la talla U/12, en el que acumulamos los tres elementos del costo de cada proceso para obtener los costos reales totales unitarios de cada uno de los 3 procesos y el costo total del empaque del camarón.

CONCLUSIONES:

Con el desarrollo de nuestra investigación, en la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase, ubicada en la ciudad de Guayaquil, pudimos determinar lo siguiente:

- South Pacific Seafood S.A. Sopase se ve en la necesidad de implementar un Sistema contable adecuado para sus actividades.
- Presenta deficiencias a la hora de determinar los costos en cada uno de los procesos de sus líneas de producción, debido a que no cuenta con un sistema de costeo apropiado para determinar los costos en cada una de sus líneas de producción. En la actualidad lo realizan de forma empírica, es decir, dividiendo los costos totales de producción para el total de libras de producción procesadas.
- Este procedimiento hace que el costo unitario de cada libra de camarón de mar procesado por las diferentes líneas de producción no sea tan exacto. Esto lo pudimos determinar al momento que analizamos el sistema por procesos en la línea Supreme White talla U12, en donde obtuvimos un costo unitario de \$ 9,92 por cada libra de camarón. Este producto tiene un precio de venta al público de \$ 10,40 generando para esta línea una rentabilidad de apenas \$ 0,48 por libra de camarón. Esto nos demuestra que los costos unitarios de algunas líneas de producción están siendo sobrevaluados y otras subvaluadas.
- Carece de un plan de cuentas bien estructurado para facilitar la asignación correcta de los elementos del costo.

RECOMENDACIONES:

Con el desarrollo de nuestra propuesta de mejora el sistema de costeo en la empacadora South Pacific Seafood S.A. Sopase hacemos las siguientes recomendaciones:

- Desarrollar para cada línea de producción un sistema de costeo por procesos con la finalidad de determinar el costo unitario real en cada etapa de producción. Esto le permitirá tomar decisiones de vital importancia como, por ejemplo, la fijación del precio de venta del producto terminado.
- Implementar el método de costeo directo para poder identificar de una forma más eficiente y eficaz los costos de: materia prima y, mano de obra directa que se utilizan en cada uno de los procesos de producción.
- Adquirir un software contable que le permita manejar la información del departamento de producción, eliminando así el manejo de hojas de cálculo (Excel).
- Recomendamos, una reingeniería en el área de contabilidad ya que ésta área debe proporcionar información precisa a alta gerencia para la toma oportuna de decisiones y elaboración de los estados financieros.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFÍA

- Antonio Yépez. (2006). *Contabilidad de Costos*. Caracas: Ministerio de Educacion Superior.
- Flores, Luis. (2009). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Guayaquil: MANGLAR Reditores, pag. 17.
- Luis Flores . (2009). *CONTABILIDAD DE COSTOS* . Guayaquil: MANGLAR Reditores, Pag. 160 -161 .
- Ojeda, W. A. (2012). *Contabilidad de Costos II* . Riobamba.
- Torres, C. E. (Mayo, 2009). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Guayaquil: MANGLAR Editores, pag. 22.
- Valdiviezo, M. B. (2002). *Contabilidad de Costos Segunda Edición* . Quito: Nuevo Dia .