



UNIMINUTO

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Educación de calidad al alcance de todos

Sede Virtual y a Distancia

Informe de Práctica Profesional en Fortalecimiento Empresarial Implementación del Sistema de Costos Por Orden de Producción Para la Microempresa “Los Cerezos”

Estudiante:
Zulma Solorzano
Contaduría Publica
2018

10
AÑOS

2008 - 2018
UNIMINUTO Virtual y a Distancia
Conectando Saberes

PROCESO DE INVESTIGACIÓN



https://www.google.com/search?q=proceso+de+investigacion&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjvqrPGyMraAhVHoVMKHfP0CgcQ_AUICigB&biw=1920&bih=925#imgrc=O3dlk7nLoOVGYM

JUSTIFICACIÓN

- La Institución apoya el fortalecimiento de proyectos empresariales que impacten socialmente.
- Se justifica desde el actuar y los principios misionales de la universidad Minuto de Dios.
- Se aplica lo aprendido durante la carrera de contaduría pública.



ANTECEDENTES

- Precariedad en el costeo
- Falta de documentación
- Carencia de un sistema de costos
- Pérdidas de materiales, tiempo y otros recursos



https://www.google.com/search?q=costos&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKewjyq8GhxsraAhVB4VMKHavQAHsQ_AUICigB&biw=1920&bih=925#imgrc=LLbpH_fYyL37zM:

PRONÓSTICO

- Reconocer los costos.
- Determinar la viabilidad de la producción.
- Determinar el PV.
- Mejorar calidad.
- Crear nuevos productos.



FORMULACIÓN DEL PROBLEMA



- ¿Cuál es la descripción y características de cada uno de los procesos para la elaboración del queso semicurado, yogurt con fruta y cuajada en la microempresa los cerezos?
- ¿Qué sistema de costos de producción es el más adecuado para implementar en la microempresa “Los cerezos” que conduzca a la preparación y presentación de los estados financieros?
- ¿Cómo realizar la implementación del sistema de costos de producción en la microempresa los Cerezos para la preparación y presentación de los estados financieros?

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- -Caracterizar los procesos que realiza la microempresa.
- -Determinar el sistema de costos de producción más adecuado.
- - Implementar el sistema de costos de producción.



LIMITACIONES

- Económicas (recursos tecnológicos)
- Falta de sistema de costeo
- Ubicación geográfica distante
- No identificar los elementos del costo.
- Control y registro de inventarios y elementos del costo.



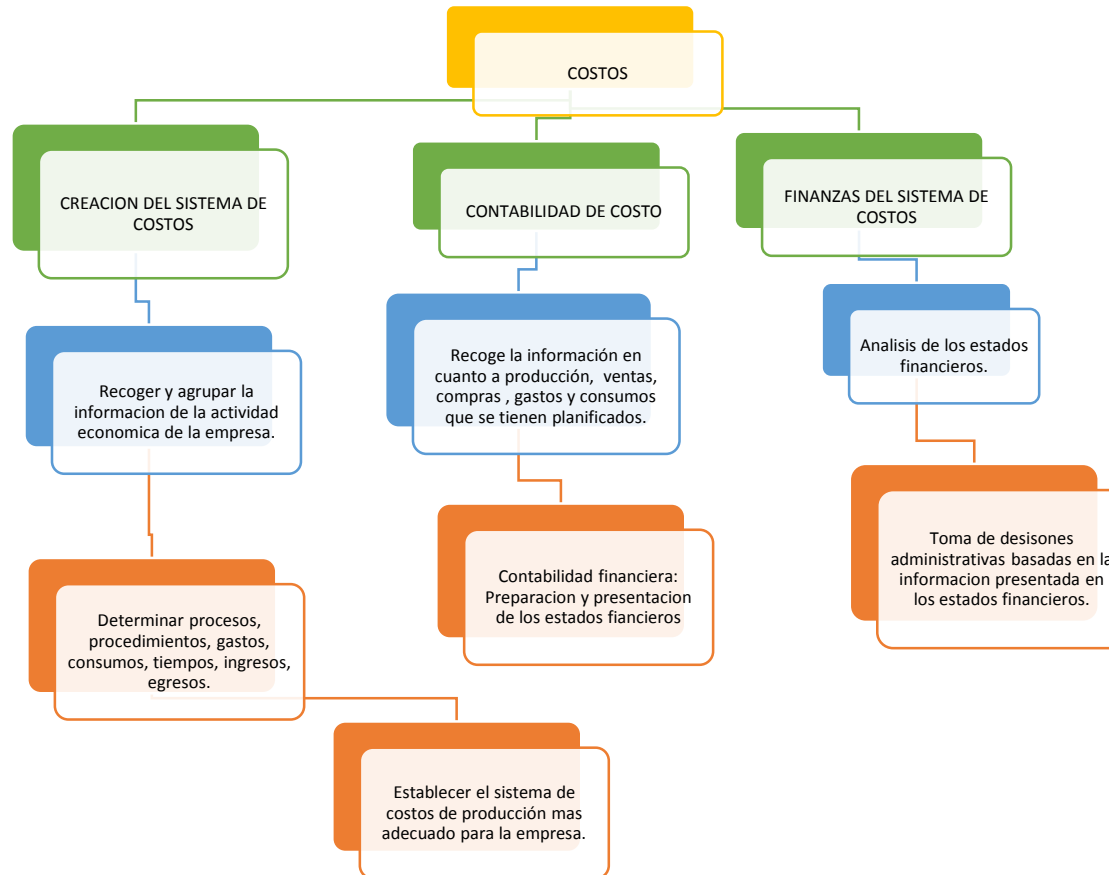
MARCO REFERENCIAL

Misión

Ofrecer productos frescos, de la mejor calidad y al mejor precio, para satisfacer las demandas de sus usuarios, generando confianza y rentabilidad para sus clientes y accionistas.

La empresa se ubica en el departamento de Cundinamarca, Municipio de Chipaque, Vereda Cerezos Grandes. [Diapositiva 11](#)

MARCO TEORICO



MARCO CONCEPTUAL

- Sistemas de costos
- Por procesos
- Por ordenes de producción
- ABC
- Elementos del costo
- Inventarios
- Tasa predeterminada



https://www.google.com/search?q=sistemas+de+costos+por+procesos&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwi85OfV8raAhXH0FMKHe75C3MQ_AUI CigB&biw=1920&bih=925#imgrc=T6cSJVIZrfijYM

MARCO LEGAL



- Decreto 2650 de 1993; por el cual se modifica el plan único de cuentas para comerciantes.
- Decreto 2649 de 1993; por el cual se disponen las normas técnicas de contabilidad generalmente aceptadas en Colombia.
 - Artículo 39. costos.
 - Artículo 63. inventarios.
- El Decreto 2706 de 2012; establece un régimen simplificado de contabilidad de causación para las microempresas, tanto formales, como informales.

CRONOGRAMA

NOMBRE DEL PROYECTO	IMPLEMENTACION DE LA CONTABILIDAD EN LA MICROEMPRESA DE PRODUCCION, COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS AGRICOLAS "LOS CEREZOS"			
RESPONSABLE	ZULMA LILIANA SOLORZANO			
ACTIVIDAD/ MESES	Enero -febrero	Febrer o-mayo	Mayo- septiembre	Septiemb re-diciembre
1 IDENTIFICACION DEL PROBLEMA				
2 DISEÑO DEL PROYECTO				
3 PLANEACION DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS PARA DESARROLLO DEL PROYECTO.				
4 RECOLECCION Y ORGANIZACION DE LA INFORMACION DE LA MICROEMPRESA IMPLEMENTACION DEL PROYECTO				
5 EJECUCION Y EVALUACION DEL PROYECTO				

RESULTADOS

- Identificación de materias primas, mano de obra y CIF [Anexos](#)
- Caracterización de procesos.
- Establecimiento del sistema de costos. [Tasa presupuestada](#)
- Determinación del costo unitario [Costos Unitarios](#)
- Preparación y preparación de informes. [Diapositiva 21](#)

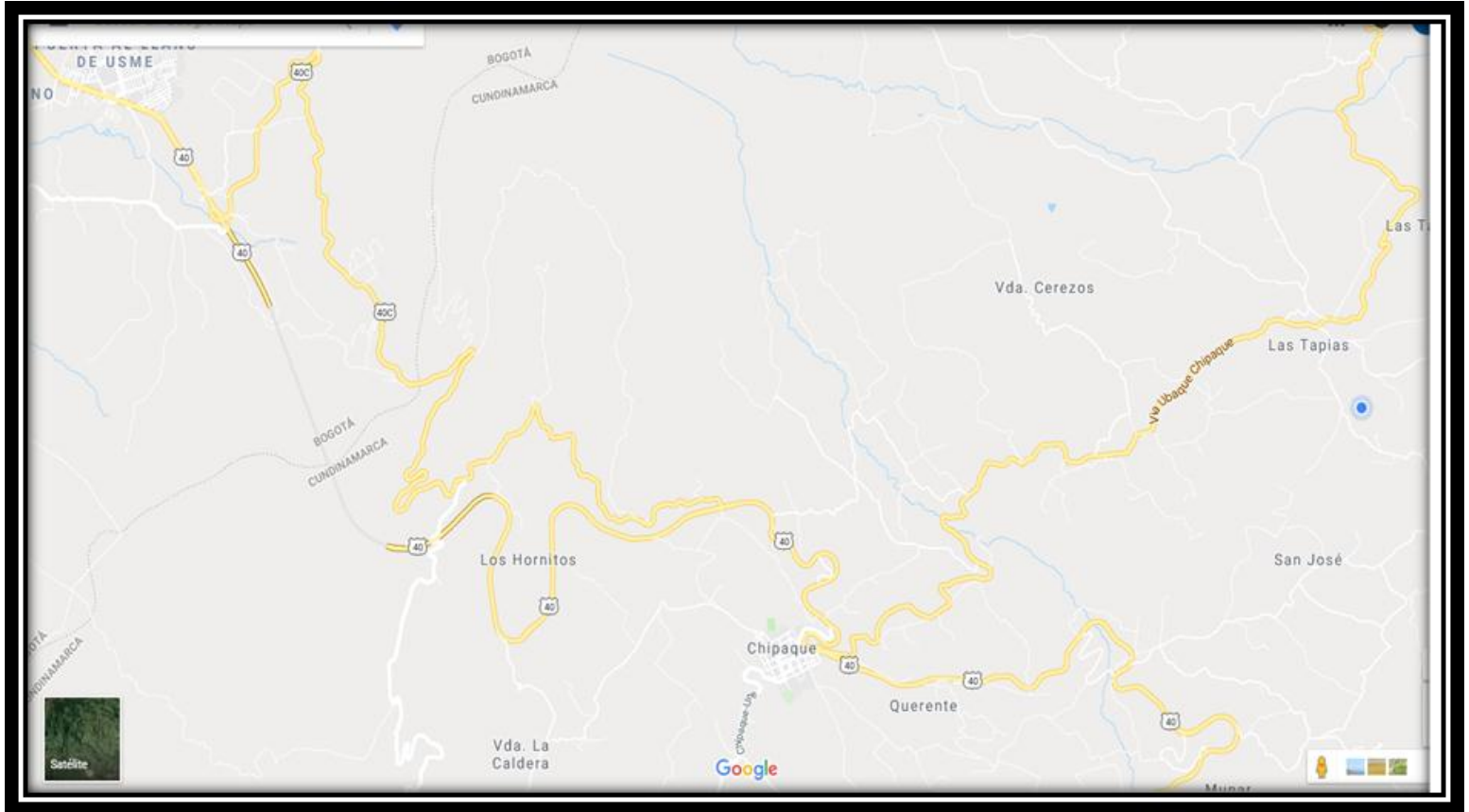


CONCLUSIONES

- 1. El sistema de costos por ordenes de producción implementado en esta microempresa, determina de forma eficaz y económica los costos unitarios.
- 2. Con la implementación del sistema de costos, se obtiene la información necesaria para preparar y presentar los Estados Financieros básicos de forma semanal, permitiendo la toma de decisiones oportuna y la disponibilidad del efectivo que requiere la entidad.
- 3. Este sistema facilitó a los administradores la comprensión y la optimización de los recursos, en pro del crecimiento empresarial, en concordancia con la capacidad instalada.

GRACIAS

UBICACIÓN GEOGRAFICA



QUESO SEMICURADO

MATERIA PRIMA DIRECTA POR UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD
	LECHE ENTERA	4	BOTELLA
	SAL	50	GRAMOS
	CUAJO	0,5	CENTIMETROS
TOTAL MP			
MANO DE OBRA POR UNIDAD			
		CANTIDAD DE HORAS	COSTO POR HORA
			\$
	PROCESO DE PASTEURIZACION	0,014	5000
	PROCESO DE CUAJO Y DESUERE	0,016	5000
	PROCESO DE PRENSADO Y EMPACADO	0,02	5000
TOTAL COSTO MANO DE OBRA POR UNIDAD			
CIF		CANTIDAD DE HORAS	TASA PRESUPUESTADA
		0,05	6928,4
TOTAL CIF			

Costos Unitarios

COSTO UNITARIO PARA UN QUESO SEMICURADO DE 500 GRAMOS							
MATERIA PRIMA DIRECTA POR UNIDAD			CANTIDAD	UNIDAD		\$ SUBTOTAL	COSTO TOTAL MATERIALES POR UNIDAD
		LECHE ENTERA	4	BOTELLA	750	\$ 3.000	
		SAL	50	GRAMOS	1	\$ 50	
		CUAJO	0,5	CENTIMETROS	40	\$ 20	
TOTAL MP							\$ 3.070
MANO DE OBRA POR UNIDAD							
			CANTIDAD DE HORAS	COSTO POR HORA	COSTO POR PROCESO		COSTO TOTAL PARA UN QUESO SEMICURADO
						\$	
		PROCESO DE PASTEURIZACION	0,014	5000	70		
		PROCESO DE CUAJO Y DESUERE	0,016	5000	80		
		PROCESO DE PRENSADO Y EMPACADO	0,02	5000	100		
TOTAL COSTO MANO DE OBRA POR UNIDAD						\$ 250	\$ 250
CIF			CANTIDAD DE HORAS	TASA PRESUPUESTADA			
			0,05	6928,4	346,4	\$ 346	\$ 346
TOTAL CIF							
TOTAL COSTO UNITARIO TOTAL PARA PRODUCIR UN QUESO SEMICURADO DE 500 GRAMOS							\$ 3.666

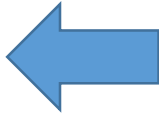
COSTO UNITARIO PARA UN YOGURT DE 1000 C.C						
MATERIA PRIMA DIRECTA POR UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD		\$ SUBTOTAL	COSTO TOTAL MATERIALES POR UNIDAD
	LECHE ENTERA	1,25	BOTELLA	750	\$ 938	
	ACIDO LACTICO	83	C.C	4	\$ 332	
	FRUTA	100	GRAMOS	4	\$ 400	
	AZUCAR	167	GRAMOS	2,4	\$ 401	
TOTAL MP						\$ 1.670
COSTO DE MANO DE OBRA						
		CANTIDAD DE HORAS	COSTO POR HORA	COSTO POR PROCESO		COSTO TOTAL PARA UN LITRO DE YOGURT
			\$			
PROCESO DE PASTEURIZACION		0,041	5000	205		
PROCESO DE INCUVACION		0,025	5000	125		
PROCESO DE BATIDO Y EMPACADO		0,025	5000	125		
TOTAL COSTO MANO DE OBRA POR UNIDAD					\$ 455	\$ 455
COSTO DE FINANCIAMIENTO						
CIF		CANTIDAD DE HORAS	TASA PRESUPUESTADA			
EMPAQUE						\$ 750
		0,091	6928,4	630,5	\$ 630	\$ 630
TOTAL CIF						
TOTAL COSTO UNITARIO TOTAL PARA PRODUCIR UN LITRO DE YOGURT CON FRUTA					\$	2.875



COSTO UNITARIO PARA UNA CUAJADA DE 500 GRAMOS						
MATERIA PRIMA DIRECTA POR UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	\$	SUBTOTAL	COSTO TOTAL MATERIALES POR UNIDAD
	LECHE ENTERA	3,5	BOTELLA	750	\$ 2.625	
	CUAJO	0,4375	CENTIMETROS	40	\$ 18	
						\$ 2.642,5
MANO DE OBRA POR UNIDAD						
		CANTIDAD DE HORAS	COSTO POR HORA	COSTO POR PROCESO		COSTO TOTAL PARA UNA CUAJADA DE 500 GRAMOS
				\$		
	PROCESO DE PASTEURIZACION	0,025	5000	125		
	PROCESO DE CUAJO Y DESUERE	0,017	5000	85		
	PROCESO DE EMPACADO	0,008	5000	40		
TOTAL COSTO MANO DE OBRA POR UNIDAD					\$ 250	\$ 250
CIF		CANTIDAD DE HORAS	TASA PRESUPUESTADA			
		0,05	6928,4	346,4	\$ 346	\$ 346
TOTAL CIF						
TOTAL COSTO UNITARIO TOTAL PARA PRODUCIR UNA CUAJADA DE 500 GRAMOS					\$	3.239

BALANCE INICIAL DE PRUEBA				
CUENTAS		DEBITOS	CREDITOS	
ACTIVO				
EFFECTIVO		\$5.000.000		
CAJA	\$500.000			
BANCO	\$4.500.000			
CLIENTES				
INVENTARIO M.P		\$20.000		
LECHE	\$0			
SAL	\$4.000			
CUAJAO	\$4.000			
AZUCAR				
ACIDO LACTICO	\$6.650			
EMPAQUES	\$5.350			
FRUTA	\$0			
INV ENTARIO DE QUESOS				
INVENTARIO DE YOGURT				
INVENTARIO DE CUAJADA				
EQUIPOS		\$3.900.000		
NEVERAS	\$2.500.000			
ESTUFA	\$800.000			
UTENCILIOS	\$400.000			
PRENSA	\$200.000			
BODEGA	\$50.000.000	\$50.000.000		
PASIVO				
CENTAS POR PAGAR				
NOMINA POR PAGAR				
PROVEEDORES			\$1.058.000	
LECHE	\$1.035.000			
SAL	\$15.000			
CUAJAO	\$8.000			
AZUCAR				
ACIDO LACTICO				
EMPAQUES				
FRUTA				
COSTOS X PAGAR			\$101.000	
AGUA	\$70.000			
LUZ	\$12.000			
GAS	\$15.000			
INTERNET	\$4.000			
MANO DE OBRA X P			\$86.000	
MANO DE OBRA	\$86.000			
PATRIMONIO				
CAPITAL			\$57.675.000	
UTILIDAD				
INGRESOS				
VENTA DE QUESOS				
COSTO DE VENTAS				
VENTA DE YOGURT				
COSTO DE VENTAS				
VENTA DE CUAJADA				
COSTO DE VENTAS				
SUMAS IGUALES		\$58.920.000	\$58.920.000	

BALANCE INICIAL DE PRUEBA



ESTADO DE LA SITUACION FINANCIERA		ESTADO DE RESULTADOS	
AL 30 DE AGOSTO		SEMANAL	
ACTIVO			
EFFECTIVO	\$5.510.996	INGRESOS	\$1.808.000
INVENTARIO M.P	\$20.000	COSTO DE VENTAS	\$1.297.004
EQUIPOS	\$3.900.000		
ACT CORRIENTE	\$9.430.996	UTILIDAD BRUTA	\$510.996
BODEGA	\$50.000.000	FLUJO DE EFECTIVO MÉTODO DIRECTO	
TOTAL ACTIVO	\$59.430.996	RECAUDOS DEL PERIODO	\$1.808.000
		MENOS PAGOS	
PASIVO		PROVEEDORES	\$1.297.004
PROVEEDORES	\$1.058.000		
COSTOS X PAGAR	\$101.000	AUMENTO DEL	
MANO DE OBRA X P	\$86.000	EFECTIVO	\$510.996
PASIVO CORRIENTE	\$1.245.000		
PATRIMONIO			
CAPITAL	\$57.675.000		
UTILIDAD	\$510.996		
TOTAL PATRIMONIO	\$58.185.996		
PASIVO MAS PTRIM	\$59.430.996		





