

**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA  
DEL LITORAL**

**INSTITUTO DE TECNOLOGIA**

**PROGRAMA DE ESPECIALIZACION TECNOLOGIA EN  
PESQUERIA**



INFORME DE PRACTICAS PROFESIONALES

**TEMA:**

DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA  
CONSERVAS DE SARDINA

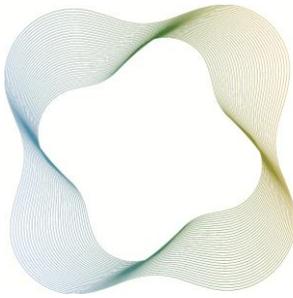
**Previa obtención del título de:**  
TECNOLOGÍA EN PESQUERÍA  
ADMINISTRACIÓN PESQUERA

**PRESENTADO POR:**

PATRICIO ENRIQUE YAGUAL BORBOR  
ANCON – ECUADOR

**2013**

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA  
DEL LITORAL  
INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS**



**INTEC**   
*Instituto de Tecnologías*  
*Escuela Superior Politécnica del Litoral*



**PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN  
TECNOLÓGICA EN PESQUERÍA**

INFORME DE PRACTICAS PROFESIONALES

**TEMA:**

DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA  
CONSERVAS DE SARDINA

**Presentado por:**

PATRICIO ENRIQUE YAGUAL BORBOR

**DIRECTOR**

**Ing. Francisco Pacheco B.**

**Ancón – Ecuador  
2013**

## **DEDICATORIA**

La siguiente Tesis está dedicada a mi familia por haberme brindado la oportunidad de seguir superándome día a día para poder obtener un buen futuro, y a su vez siempre agradeciendo y pensando en Dios sobre todas las cosas.

**Patricio Enrique Yagual Borbor**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por haberme dado la oportunidad de poder cursar la universidad.

Mi agradecimiento especial a mis madres y a mis hermanos que siempre han estado en los momentos que más he necesitado del apoyo para poder cumplir las metas que me he propuesto.

Y un agradecimiento especial a mi esposa e hija que están apoyándome en el día a día para poder culminar la carrera.

**Patricio Enrique Yagual Borbor**

# **TRIBUNAL DE SUSTENTACION**

**LCDO. LUIS ZHINGRI O.  
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**

**ING. FRANCISCO PACHECO B.  
DIRECTOR**

**TNLG. ALBY CEDEÑO V.  
MIEMBRO TRIBUNAL**

## **RESUMEN**

### **TEMA: DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA CONSERVAS DE SARDINA.**

**AUTOR: PATRICIO ENRIQUE YAGUAL BORBOR**

El presente trabajo se lo efectuó en base a información recopilada de dos empresas nacionales y a su vez con la capacitación y asesoría dada por el Ing. Hugo Carrillo contador de costos del grupo SALICA, con el propósito de establecer los costos de producción para tener un conocimiento de cómo se llega a la fabricación de la conserva de sardina en el área de costeo.

Cabe indicar que fui participe en la estructura de los costos de producción para su posterior implementación en la compañía COMUMAP S.A.

---

**Ing. Francisco Pacheco**  
Director

---

**Patricio E. Yagual Borbor**  
Autor

## DECLARACION EXPRESA

“La responsabilidad de los hechos, ideas y doctrinas expuestas en este proyecto de graduación nos corresponden exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITRORAL”.

(Reglamento de exámenes y Títulos Profesionales de la ESPOL).

## TABLA DE CONTENIDO

### CAPITULO I MARCO TEORICO

#	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1.	Introducción.....	1
1.1	Justificativo.....	2
1.2	Objetivos generales.....	3
1.2.1	Objetivos específicos.....	3
1.3	Normativas y parámetros.....	4
1.4	Metodología de la investigación.....	6

### CAPITULO II DESCRIPCION DE LA EMPRESA

2	Antecedentes.....	7
2.1	Ubicación.....	8
2.2	Tipo de empresa.....	8
2.3	Infraestructura.....	8

#	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
2.4	Distribución de planta.....	9
2.5	Organización.....	10
2.6	Mercado que atiende.....	12
2.6.1	Producto que elabora.....	13
2.7	Proceso de producción.....	15
2.8	Ingeniería de proceso.....	15
2.8.1	Recepción y almacenamiento.....	15
2.8.2	Descongelamiento.....	17
2.8.3	Envasado y pesado.....	18
2.8.4	Cocinado.....	19
2.8.5	Dosificado.....	20
2.8.6	Sellado.....	21
2.8.7	Esterilizado.....	22
2.8.8	Etiquetado y Encartonado.....	23
2.8.9	Almacenamiento y despacho.....	24
2.9	Medio Ambiente.....	25

## CAPITULO III

### DESCRIPCION COSTOS

#	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
3.1	Sistema económico financiero.....	29
3.1.1	Definición Costos.....	29
3.1.2	Sistema de costos.....	29
3.1.3	Clasificación de Costos.....	30
3.2	Definición del modelo.....	32
3.2.1	Requisitos para la implantación.....	32
3.3	Sectorización de la empresa.....	33
3.4	Plan de cuentas en centros de costos.....	36

## CAPITULO IV

### PRE-COSTOS Y CUADROS

#	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
4.1	Presentación de Costos.....	40
4.2	El Cálculo de Costos.....	40
4.2.1	Implementación.....	41
4.2.2	Plan de implementación.....	42
4.2.3	Punto de equilibrio gráfico.....	43
4.2.4	Negociación con cliente.....	44

#	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
4.3	Diseño de Pre costos.....	48
4.4	Kardex Sardina.....	49
4.5	Liquidación de Pasta de Tomate.....	50
4.6	Kardex CMC.....	51
4.6.1	Kardex Glucosa.....	52
4.6.2	Kardex Sal refinada.....	53
4.6.3	Kardex Láminas.....	54
4.6.4	Kardex Envases.....	55
4.6.5	Mano de Obra.....	56
4.7	Análisis Pérdidas y Ganancias.....	57
4.8	Cuadro de Ventas.....	58
4.9	Biografía.....	59

# CAPITULO I

## 1 INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación se realizó en base a información recopilada en la empresa COMUMAP S.A.

Este análisis presenta un enfoque preliminar de la situación actual del sistema de costos de la empresa, realizándose un estudio de las diferentes áreas de procesos de producción, y una vez determinados estos parámetros se realiza el presupuesto o forma de costos.

En retribución a la oportunidad que se me brinda en el conocimiento de toda esta valiosa información, pondré a efecto la enseñanza adquirida en el Programa de Tecnología Pesquera (PROTEP), con la finalidad de presentar alternativas confiables que puedan ser aplicadas. Creando un manual de procedimientos e instructivos de trabajo en el sistema de costos de la industria conservera.

Cabe indicar que durante los 4 años laborando en la empresa COMUMAP S.A y también habiendo tenido la oportunidad de laborar en GONDI S.A empresa que pertenece al grupo la FABRIL he observado el sistema de trabajo de las dos compañías, las cuales cuentan con sistemas de trabajos diferentes pero basados en un mismo esquema.

## 1.1 Justificativo

La correcta ejecución de cada uno de los procesos de conserva de sardina, y a su vez teniendo los conocimientos del costeo, permitirá mejorar la productividad en la industrialización de la conservas de sardina. Realizando una evaluación en las diferentes áreas se podrá determinar los puntos críticos para poder reducir el costo de producción que es la parte fundamental en toda compañía.

El estudio servirá para evidenciar el costo de producción que implica realizar un producto en conserva (sardina enlatada). Enfocándonos a emplear una metodología que disminuya los problemas en el conocimiento del presupuesto para tener un mayor rendimiento y eficiencia en cada uno de las áreas de producción. Lo que va a tener una relevancia económica y una optimización de recursos.

El desarrollo de este estudio, dará un aporte en el campo económico y práctico para las futuras generaciones de politécnicos y particulares, y a su vez se contará con un conocimiento más preciso al momento de ingresar a una fábrica procesadora de conservas de productos marinos.

Cabe indicar que toda esta información recopilada, es en base a los balances que se presentan mensualmente a la contraloría de la compañía.

## 1.2 Objetivos Generales

Conocer los diferentes procedimientos e instructivos de trabajo en el área de costos y presupuesto para poder implementar mejoras en fabricas conserveras.

### 1.2.1 Objetivos Específicos.

El siguiente tiene por objeto presentar, desde un punto de vista conceptual, metodológico y de procedimientos, el proceso administrativo necesario para resolver la determinación de los costos en conservas, ordenados por los distintos centros de trabajo, tanto para los considerados estructurales como para los intermedios y finales.

En este caso el informe se basa en el diseño e implantación de un sistema de costos, reflejado en el correspondiente manual, que permita identificar los distintos centros de costos (finales, intermedios y adjuntos), existentes, definir los procedimientos y circuitos de registro para la asignación de los costos a los centros definidos, así como abordar la sistemática de asignación de costos por producto conservero.

### 1.3 Normativas y Parámetros

Esta evaluación está basada en el sistema de costos que se efectúa en las compañías conserveras.

Esta norma especifica los requerimientos para un sistema de costos en los siguientes casos:

a) Cuando se necesita demostrar su capacidad para proporcionar todos los requerimientos exigidos por los clientes con sus respectivos parámetros para aumentar su satisfacción y mantener esa demanda de productos a bajos costos.

b) Si se necesita mejorar los sistemas con una aplicación eficaz en la gestión de los procesos para poder adquirir un producto de excelente calidad a un costo que sea basado en los presupuestos de los empresarios.

Estas normativas que se ha establecido da el lineamiento sobre los puntos que se debe cumplir como planta procesadora de productos alimenticios.

Beneficios de los bajos costos de producción:

- Producto con una excelente calidad.
- Clientes satisfechos
- Buena reputación

- Lugar de trabajo agradable
- Cumplimiento de las especificaciones y bajo presupuesto para poder realizar el producto.
  
- **Eficiencia.-** esta mide el grado de rapidez de una persona en el área de empaqueo de conservas. Está definida por el tiempo que demora en empaquetar una lata de sardina (en sus diferentes formatos), cada tamaño de pescado tiene su propio índice de eficiencia según parámetros establecidos en la producción.
  
- **Calidad.-** la calidad se logra cuando se cumple con los requisitos determinados. Trabajar con calidad es cumplir con los estándares básicos establecidos por la compañía y con las normativas internacionales.
  
- **Rendimiento.-** es la cantidad de cajas producidas según la cantidad de toneladas que ingresan a proceso.
  
- **Materia Prima.-** La sardina es un recurso pesquero de enorme importancia comercial y social para los países del mundo por su masivo consumo, ya que en muchos de ellos sus economías tienen a la exportación de esta especie como su principal fuente de generación de recursos y empleo.

## 1.4 Metodología de la Investigación

Para la realización de este trabajo de investigaciones utilizara la siguiente metodología.

- Se obtendrá información a través de entrevistas del personal relacionado en el proceso.
- Análisis de cada una de las áreas que implican la fabricación del producto.
- El diagrama de flujo de los cada uno de los productos para determinar la importancia y magnitud de cada uno de sus costos.
- La información cuantificable será analizada y distribuida para graficarla a través del cuadro de costeo final.
- La información de costos total es analizada por cada una de las áreas para obtener una mayor eficiencia.

## 2 Antecedentes

La empresa pesquera ecuatoriana COMUMAP SA. Es una compañía fundada en 1987, ya en sus inicios había consolidado el mercado colombiano el mismo que es uno de sus clientes potencial hasta la actualidad por el nivel de pedidos mensuales, en 1997 decide establecer en Chanduy su importante procesadora de conservas del mar.

La empresa bajo este régimen procesa 40 Tm de pescado (sardina) diariamente y en dos turnos de 12 horas, cuenta con una fuerza laborar de aproximadamente 210 trabajadores que en su mayoría son trabajadores del sector, dicho producto es exportado a diferentes destinos, y también se trabaja en convenio con el Ministerio de Inclusión Económica y Social, demás clientes del exterior.

En la actualidad COMUMAP S.A. cuenta con una fuerza laborar aproximadamente de 210 trabajadores de los cuales un 90% son obreros y un 10% es parte administrativa.

## 2.1 Ubicación

La empresa Pesquera Ecuatoriana Conserva Mundo Marino Peninsular (COMUMAP S.A.) está ubicada en la avenida principal, al ingreso del Puerto Pesquero de Chanduy, entre INDEMAR y PROTEICA.

## 2.2 Tipo de Empresa

COMUMAP SA. Es una planta procesadora de alimentos Enlatados, periódicamente visitada y calificada por el Instituto Nacional de Pesca organismo que otorga los permisos de exportación correspondientes, basados en los sistemas de análisis de la FDA y UE.

## 2.3 Infraestructura

COMUMAP S.A. cuenta con una instalación la que está distribuida de tal manera que facilita las labores de operación optimizando su estructura.

A esta instalación se las conoce como planta Chanduy las cuales tienen un área de 7200 metros cuadrados de superficie respectivamente. Estas cuentan con todos los servicios básicos como:

- Agua potable.
- Energía eléctrica.

- Teléfonos.
- Recolección de desechos.
- Planta de tratamiento de aguas residuales.
- Dispensario.
- Área de desechos.
- Otros.

## 2.4 Distribución de la Planta

La empresa esta edificada de una estructura de hormigón armado en donde se encuentran localizadas los departamentos de:

❖ Recursos humanos	40 m2
❖ Dispensario médico	30m2
❖ Seguridad Industrial	30 m2
❖ Comedor	80 m2
❖ Mantenimiento	250 m2
❖ Control de calidad	100m2
❖ Producción	100m2
❖ Oficinas Administrativas	200m2
❖ Área de carga y descarga	400m2
❖ Área de proceso	6000m2
❖ Bodega de producto terminado	2000m2
❖ Etiquetado y encartonado.	950m2

## 2.5 Organización

COMUMAP S.A. lleva acabo una estructura organizacional bajo los nuevos esquemas de la administración moderna mediante cuatro niveles jerárquicos debidamente representados y delimitados estos son:

- Gerencia-Ejecutivo
- Mandos medios
- Apoyo.(Obreros)

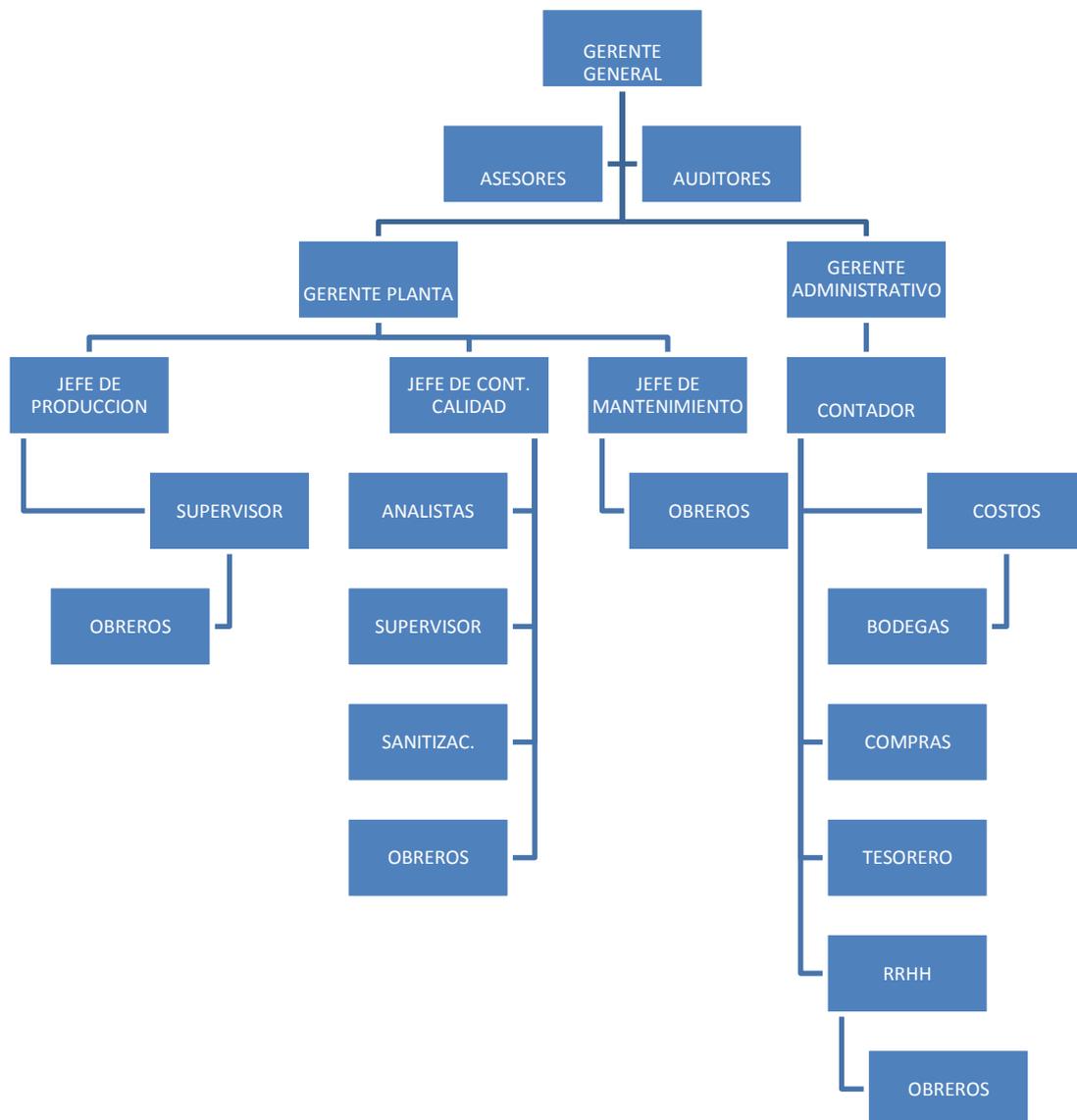
El nivel gerencial- ejecutivo está representado por el Gerente General, Gerente de operaciones y los Gerentes Departamentales.

Los mandos medios están constituidos por los supervisores Generales, Supervisores de áreas y Monitores en el caso del departamento de control de calidad.

El nivel de apoyo está conformado por los asistentes de área e inspectores estos ultimo básicamente de control de calidad y obreros de planta.

Cada uno de estos niveles trabajan en forma concadenada produciendo bajo especificaciones y estándares proporcionados por la empresa, satisfaciendo las necesidades del mercado que sustenta.

Se grafica en el siguiente diagrama:



## 2.6 Mercado que Atiende

La empresa pesquera ecuatoriana COMUMAP S.A. es una empresa conservera y exporta sus productos a diferentes países en los cuales se detalla en los informes anexos en cuanto al volumen de venta:

- Colombia
- Cuba
- EEUU
- México
- Chile

Así también está dedicada a la producción para el consumo a nivel local mediante convenio con el gobierno que sirve para la alimentación en escuelas y para ayudas humanitarias, su distribución a nivel de exportación y local es bajo distintas marcas:



*Fig.1 Diferentes productos.*

- LA GALLEGA
- SIRENA
- VIKINGOS
- ROSSIMAR
- STAR FOODS

## 2.6.1 Producto que Elabora

COMUMAP S.A. Fábrica conservas en sardina en dos presentaciones, pero con diferentes marcas de acuerdo a las especificaciones del cliente, una vez aprobada por control de calidad para poder ser abalizado por los organismos pertinentes en permisos.

- Conservas de sardina en tinapá,
- Conservas de sardina en oval.



*Conserva sardina 156 gr.*



*F.2 Conserva sardina 425 gr.*

Para la elaboración de estos productos la parte operativa en la compra del recurso pesquero, en acuerdo con la empresa utiliza las siguientes especies de pescado detalladas a continuación:



*Fig.3 Sardina (Pinchagua)*

Nombre Científico: *Opitonema Libertate*  
Nombre Común: Sardina  
Nombre en Inglés: Sardine  
Nombre FAO: Sardina peruana.



*Fig.4 Morenillo.*

Nombre Científico: *Scomber japonicus*  
Nombre Común: Morenillo  
Nombre en Inglés: Blue Mackerel  
Nombre FAO: Perilla



*Fig. 5 Picudillo.*

Nombre Científico: *Decapterus Macrosomas*  
Nombre Común: Picudillo  
Nombre en Inglés: Scad Mackerel

## 2.7 Proceso de producción

Este comienza con la recepción de la materia prima en el área establecida hasta las bodegas de producto terminado para su respectiva entrega.

Cabe indicar que el proceso de producción en cada fase consta con controladores de calidad para poder cumplir con las especificaciones de las entidades regulatorias de conservas y alimentos.

## 2.8 Ingeniería de Proceso

### 2.8.1 Recepción y Almacenamiento

Al llegar la materia prima al área de la recepción, este es ingresado al área de descarga bajo los parámetros de temperatura requeridos y una vez recopilada la información emitida desde el muelle. Se procede a realizar la descarga por parte de la cuadrilla destinada para esta labor, colocando la materia prima en gavetas para el almacenamiento, o directamente a la tina de recepción (reservorio aprox. 12000 lbs). A los cuales por cuestiones de calidad para un óptimo estado de la pesca se la mantiene a una temperatura de  $>-5$  grados.

El personal de control de calidad de la empresa realiza un análisis de las características organolépticas y temperatura, la toma de muestras para análisis de laboratorio y protocolo



*Fig. 6 Análisis de Supervisor Control de Calidad.*

Una vez realizada la clasificación por tamaño de especie, las gavetas son identificadas con una etiqueta en la que se describe los siguientes parámetros que se dan a conocer al INP para llevar una trazabilidad del producto al ser exportado:

- ❖ Nombre del proveedor.
- ❖ Lote.
- ❖ Especie.
- ❖ Talla.
- ❖ Origen.
- ❖ Zona de pesca.

Luego de ser pesado las gavetas son transportadas a la cámara de congelamiento donde se le da la ubicación de columna y fila dependiendo las horas de llegada de la materia prima.

Tomando 6 piezas de pescado a los cuales se les realiza un corte en V sobre el lomo a la altura de la aleta superior, formando compositas con tres pedazos cada una, estas son llevadas al laboratorio de calidad donde se realiza el respectivo análisis de sal e histamina por parte del analista, el cual dará un informe inmediato al jefe de producción para la respectiva recepción o rechazo de la materia prima.

El grado de sal debe de estar en los siguientes rangos:

< 2.26 % para que sea aceptable.

>2.27 – 3.26% es sometido a negociación el pescado, de este punto va a depender mucho la calidad del producto, debido a que se debe respetar la cadena de frio desde la misma captura hasta el respectivo proceso.

El grado de histamina debe ser < 1.5% mayor a esto el pescado es rechazado, por no cumplir con las normas establecidas para obtener un producto con inocuidad absoluta.

## 2.8.2 Descongelamiento

El departamento de producción solicita el inventario de existencia en cámara y programa el respectivo requerimiento diario para el egreso de la materia prima y pasa directamente a la tolva de envasado que es de aprox. De 12000 lbs. El periodo de tiempo de descongelamiento depende del tamaño y especie del pescado, luego del descongelamiento el pescado es trasladado al área de envasado.



*Fig.7 Tolva recepción de pesca.*

### 2.8.3 Envasado y Pesado

El envasado se lleva a cabo bajo las especificaciones del cliente, también depende mucho de las características físicas de la materia prima a envasar, control de calidad regula los pesos según las especificaciones para que al momento del drenado en el área de laboratorio cumplan con los rangos establecidos.



*Fig.8 Personal área de envasado.*

Control de calidad mediante tiempos establecidos regula los pesos de llenados a cada una de las personas que trabajan en dicha función, para así poder cumplir los estándares de los clientes y de la empresa.

#### 2.8.4 Cocinado.

También llamado exudado debido a la pérdida de todo el líquido de la materia prima. Una vez que las latas pasan por una área de dosificado de agua a temperatura normal, para que así al momento del cocinado el pescado pierda completamente grasas y otros líquidos, antes del líquido de gobierno final. A su vez pasan por cocinadores horizontales hechos de acero inoxidable en su totalidad (2) que tiene las siguientes características:

- Diámetro de 25 m largo x 2 ancho.
- Temperatura 95-100 grados C
- Bandas transportadoras
- Tiempo 23 -25 seg.
- Volteador de 150 latas x min aprox.



*Fig.9 Área de cocinadores.*

Todas estas reglamentaciones son tomadas en base a las características de la materia prima, a su vez el horno o cocinador debe tener un tiempo estimado de 10 min en calentamiento a una temperatura máxima de 125 grados Celsius abastecida por vapor para el posterior proceso.

### 2.8.5 Dosificado

Este proceso consiste en suministrar el líquido de cobertura bajo las siguientes características:

- Formula específica.
- Salsa de Tomate o Aceite-Agua
- Temperatura >70 grados C.+/-5

El líquido de cobertura es importante a su debida temperatura óptima, para que se realice un buen vacio en el momento del sellado de la lata, este liquido de cobertura es preparado en un área restringida y transferidas al área de proceso mediante tuberías debidamente esterilizadas, para así evitar problemas de contaminación cruzada.



*Fig. 10 Dosificación.*

## 2.8.6 Sellado

En esta área el proceso debe ser estricto debido a que el sellado es uno de los puntos críticos de control en el proceso, se debe tomar las medidas respectivas tales como:

- Maquinas calibradas y en perfecto estado.
- Revisión de los supervisores (pruebas de sellado).
- Líquido de cobertura en rangos respectivos, para poder realizar el vacío respectivo.
- Verificación de pesos antes del sellado.
- Buena manipulación de los equipos.



*Fig.11 Maquina selladora continental.*

## 2.8.7 Esterilizado

Este proceso asegura la inocuidad del producto, se basa en la esterilización, en este proceso se elimina cualquier tipo de bacterias o virus presentes en el proceso, se consideran los siguientes pasos:

- Formato del producto. (Envases)
- Calidad (tiempos, temperatura del proceso)
- Pruebas de esterilidad.

El esterilizado bajo rangos establecidos en calidad, garantiza el producto para el consumo humano.



*Fig.12 Área esterilizado.*

## 2.8.8 Etiquetado y Encartonado

Una vez que el producto entra en un estado de enfriamiento de alrededor de 12 horas después del esterilizado es trasladado al área de etiquetado en la planta la cual consta con mesas acopladas especialmente en donde se realiza el etiquetado y encartonado del producto también la verificación de mal cierres, o anomalías del proceso, y a su vez es paletizado para ser trasladado al área de almacenamiento bodega de cuarentena.



*Fig.13 Etiquetado*



*Fig.14 Encartonado*

## 2.8.9 Almacenamiento y despacho.

Finalizado el proceso de encartonado el producto es llevado a la bodega de producto terminado en donde se controla este producto mediante Kardex para poder ser analizado por el Contador de Costos que es el que realiza los costos de venta, donde cumple un periodo de 40 días para seguidamente ser inspeccionado por si se encuentra algún tipo de defecto desarrollado durante este lapso de tiempo siendo luego liberado y finalmente exportado.



*Fig. 15 Bodega Producto terminado.*



**Fig. 16 Contenedor (embarque)**

## 2.9 Medio ambiente

Como toda compañía procesadora de alimentos la empresa COMUMAP S.A. lleva a cabo rigurosos y estrictos análisis tanto para la descarga de aguas residuales al mar y la emisión de gases al medio ambiente.

Cabe indicar que se cumple con Organismos del Estado como el Ministerio del Medio Ambiente, los cuales son entes que regulan a las empresas en cuestiones sanitarias.

A continuación se muestra resultados y graficas de cómo se cumple con dicho procedimiento.

	<b>INFORME DE ENSAYOS</b> No. 24096-1	
---	--	---

**Corporación conservera mundo marino peninsular COMUMAP S.A.**

Puerto Chanduy y Av. Principal  
 Chanduy , Tel. 2909108- 2909113  
 Atención: Dr. Fernando Espín  
 Tipo de Industria

Guayaquil, 2 DE MAYO DEL 2013

Fecha, Hora y lugar de Muestreo: 19/04/2013 09:10 Santa Elena - Chanduy  
 Fecha y Hora de Recepción: 19/04/2013 18:42  
 Punto e Identificación de la Muestra: Efluente de la planta de tratamiento de AARR  
 Norma Técnica de muestreo: INEN 2169:98-2176:98  
 Matriz de la muestra: AGUA RESIDUAL INDUSTRIAL  
 Muestreado por: GRUPO QUIMICO MARCOS S.A  
 Muestreador: LB  
 Tipo de Muestreo: Compuesto  
 09:10 A 17:10  
 Coordenadas Geográficas: 17M0533666-9734381

LMP de acuerdo a la Norma: TULSMA TOMO V TABLA 13 LIMITES DE DESCARGA A UN CUERPO DE AGUA MARINA

Parámetro	Resultado	U K=2	Unidades	LMP	Método Analítico	Analizado
<b>AGREGADOS/COMPONENTES FISICOS:</b>						
Color Real 1:20 (1)	inapreciable	---	UCIPt	Inapreciable	2120 B	30/04/2013 KV
Solidos Suspendidos Totales	141	17	mg/l	< 100	PEE-GQM-FQ-06	24/04/2013 AL

Parámetro	Resultado	U K=2	Unidades	LMP	Método Analítico	Analizado
<b>INORGANICOS NO METALES:</b>						
Potencial de Hidrogeno	8,49	0,08	-	6,00 - 9,00	PEE-GQM-FQ-01	20/04/2013 JV
Fosforo Total (1)	0,24	---	mg/l	< 10,00	4500 P	20/04/2013 KV
Nitrogeno total Kjeldahl (1)	4,88	---	mg/l	< 40,00	HACH 8075	25/04/2013 JV

Parámetro	Resultado	U K=2	Unidades	LMP	Método Analítico	Analizado
<b>AGREGADOS ORGANICOS:</b>						
Aceites y Grasas (3)	< 0,44	---	mg/l	0,3	PEE-GQM-FQ-03	27/04/2013 AL

----	No. Aplica	N.E.	No Efectuado
< LD	Menor al Límite Detectable	L.M.P.	Límite Máximo Permissible
U	Incertidumbre	Método Analítico: Standard Methods 2012, 22 th edition	

- 1- Parámetros no incluidos en el alcance de acreditación ISO 17025 por el Organismo de Acreditación Ecuatoriano
2. Parámetros subcontratados no acreditados
3. Resultado fuera del alcance de acreditación
- 4: parametros subcontratados acreditados por el laboratorio subcontratista; ver alcance en [www.oae.gob.ec](http://www.oae.gob.ec)

Los resultados de este informe de ensayo solo son aplicables a las muestras analizadas.  
 Este informe de ensayo no deberá reproducirse más que en su totalidad, con autorización escrita de G.Q.M.  
 Las muestras serán retenidas por 7 días a partir de la fecha de entrega de resultados.

Parque Industrial California 2 Bloque D-41 Km. 11 1/2 vía a Daule  
 Telefonos 2103390 - 2103392 - 2103199 Ext. 441  
[www.grupoquimicomarcos.com](http://www.grupoquimicomarcos.com)  
 Guayaquil - Ecuador

MC2201-06

Pág. 1 de 2

	<b>INFORME DE ENSAYOS</b> No. 24096-1	
---	--	---

Guayaquil, 2 DE MAYO DEL 2013

Fecha, Hora y lugar de Muestreo: 19/04/2013 09:10 Santa Elena - Chanduy  
 Fecha y Hora de Recepción: 19/04/2013 18:42  
 Punto e Identificación de la Muestra: Efluente de la planta de tratamiento de AARR  
 Norma Técnica de muestreo: INEN 2169:98-2176:98  
 Matriz de la muestra: AGUA RESIDUAL INDUSTRIAL  
 Muestreado por: GRUPO QUIMICO MARCOS S.A  
 Muestreador: LB  
 Tipo de Muestreo: Compuesto  
 09:10 A 17:10  
 Coordenadas Geográficas: 17M0533666-9734381

LMP de acuerdo a la Norma: TULSMA TOMO V TABLA 13 LIMITES DE DESCARGA A UN CUERPO DE AGUA MARINA

Parámetro	Resultado	U K=2	Unidades	LMP	Método Analítico	Analizado
<b>AGREGADOS ORGANICOS:</b>						
Demanda Bioquímica de Oxígeno	10	0,70	mgO <sub>2</sub> /l	< 100	PEE-GQM-FQ-05	20/04/2013 PT
Demanda Química de Oxígeno	25	5,62	mgO <sub>2</sub> /l	< 250	PEE-GQM-FQ-04	24/04/2013 PT

Parámetro	Resultado	U K=2	Unidades	LMP	Método Analítico	Analizado
<b>MICROBIOLOGIA:</b>						
Coliformes Totales-NMP (1)	129	---	NMP/100ml	-----	9221 B	20/04/2013 KV

Parámetro	Resultado	U K=2	Unidades	LMP	Método Analítico	Analizado
<b>DATOS DE MUESTREO:</b>						
Temperatura (1)	30,5	---	oC	< 35,0	PEE-GQM-FQ-02	19/04/2013 LB

----	No. Aplica	N.E.	No Efectuado
< LD	Menor al Límite Detectable	L.M.P.	Límite Máximo Permissible
U	Incertidumbre	Método Analítico: Standard Methods 2012, 22 th edition	

- 1- Parámetros no incluidos en el alcance de acreditación ISO 17025 por el Organismo de Acreditación Ecuatoriano
- 2- Parámetros subcontratados no acreditados
- 3- Resultado fuera del alcance de acreditación
- 4- parámetros subcontratados acreditados por el laboratorio subcontratista; ver alcance en [www.oae.gob.ec](http://www.oae.gob.ec)



Q. F. FERNANDO MARCOS V.  
 Director Técnico



Q.F. LAURA YANQUÍ M.  
 Coordinadora de calidad

Los resultados de este informe de ensayo solo son aplicables a las muestras analizadas.  
 Este informe de ensayo no deberá reproducirse más que en su totalidad, con autorización escrita de G.Q.M.  
 Las muestras serán retenidas por 7 días a partir de la fecha de entrega de resultados.

Parque Industrial California 2 Bloque D-41 Km. 11 1/2 vía a Daule  
 Telefonos 2103390 - 2103392 - 2103199 Ext. 441  
[www.grupoquimicomarcos.com](http://www.grupoquimicomarcos.com)  
 Guayaquil - Ecuador

MC2201-06

Pág. 2 de 2

	<p>INFORME DE ENSAYOS No. 24096-1</p>	
---	---	---

**Corporación conservera mundo marino peninsular COMUMAP S.A.**

Puerto Chanduy y Av. Principal  
Chanduy , Tel. 2909108- 2909113  
Atención: Dr. Fernando Espín  
Tipo de Industria

Guayaquil, 2 DE MAYO DEL 2013

Fecha, Hora y lugar de Muestreo: 19/04/2013 09:10 Santa Elena - Chanduy  
Fecha y Hora de Recepción: 19/04/2013 18:42  
Punto e Identificación de la Muestra: Efluente de la planta de tratamiento de AARR  
Norma Técnica de muestreo: INEN 2169:98-2176:98  
Matriz de la muestra: AGUA RESIDUAL INDUSTRIAL  
Muestreado por: GRUPO QUIMICO MARCOS S.A  
Muestreador: LB  
Tipo de Muestreo: Compuesto  
09:10 A 17:10  
Coordenadas Geográficas: 17M0533666-9734381

**MEMORIA FOTOGRAFICA**



Q. F. FERNANDO MARCOS V.  
Director Técnico

Q.F. LAURA YANQUI M.  
Coordinadora de calidad

Los resultados de este informe de ensayo solo son aplicables a las muestras analizadas.  
Este informe de ensayo no deberá reproducirse más que en su totalidad, con autorización escrita de G.Q.M.  
Las muestras serán retenidas por 7 días a partir de la fecha de entrega de resultados.

Parque Industrial California 2 Bloque D-41 Km. 11 1/2 vía a Daule  
Telefonos 2103390 - 2103392 - 2103199 Ext. 441  
www.grupoquimicomarcos.com  
Guayaquil - Ecuador

MC2201-06

## CAPITULO III

### 3.1 Sistema Económico Financiero

#### 3.1.1 Definición Costos

Costo es la medida, en términos monetarios, de los recursos utilizados para conseguir un objetivo determinado.

En cuanto la contabilidad de costos es el conjunto de técnicas que nos suministran información analítica relativa a los “consumos” de recursos necesarios para realizar los productos y/o servicios generados por la organización. Es de carácter y utilización interna, preocupándose por la eficacia alcanzada por los distintos factores productivos.

#### 2.1.2 Sistema de Costos

- Definición de centros de costos.
- Procedimientos, procesos y circuitos de registro para la asignación de los gastos y consumos a los distintos centros de costeo definidos.

La empresa necesitará planificar su sentido, sobre la base de los siguientes tres conceptos:

- ❖ CALIDAD
- ❖ TRABAJO
- ❖ COSTO

En resumen se puede decir que el objetivo de la implantación de un sistema de costos es el de proporcionar una información básica para la planificación y control de la actividad de la empresa mediante:

- El conocimiento de los costos y rendimientos de los diferentes factores productivos, servicios, secciones.
- El cálculo de los costos de los productos y/o servicios producidos.
- El establecimiento de los márgenes para cada uno de estos productos y/o servicios y el análisis de las desviaciones sobre las previsiones realizadas.

### 2.1.3 Clasificación de Costos

Los costos se pueden clasificar en función de diversos criterios complementarios, como son:

1. - De acuerdo a su identificación con un determinado objeto de costo:

- ❖ **Costos directos**, aquellos que guardan una relación directa con un producto, servicio o fase del mismo, con un departamento o sección, etc. que lo ha originado, son fácilmente identificables y pueden ser imputados con cierta facilidad, sin tener que incurrir en mecanismo alguno de reparto.
- ❖ **Costos indirectos** son aquellos que no se pueden identificar con un producto o sección determinados, son comunes a varios servicios o secciones y para imputarlos hay que recurrir a aplicar métodos de distribución. Este tipo de costos son necesarios para el funcionamiento operativo pero no pueden identificarse directamente con un producto o sección determinados.

2. - De acuerdo al comportamiento del costo en relación al nivel de actividad:

**Costos variables u operacionales** son aquellos que varían de acuerdo al volumen de actividad.

**Costos fijos o de estructura** son aquellos que no experimentan variación alguna frente a cambios en los volúmenes de producción o prestación de servicios.

3. - De acuerdo a la responsabilidad en su generación y control: Según este criterio tendremos dos tipos de costos, siempre en referencia a la actuación del responsable del centro de costo:

- **Controlables** son los que pueden ser modificados por medio de la actuación de dicho responsable.
- **No controlables**, aquellos que no se ven afectados por las decisiones tomadas, escapando, por tanto, del ámbito de actuación de ese responsable en concreto.

4. - De acuerdo a la importancia del costo para la toma de decisiones:

**Relevantes**, cuando se vean afectados basándose en la decisión tomada.

**Irrelevantes**, si no varían en función de la alternativa elegida.

## 3.2 Definición del modelo

El modelo que se propone a utilizar para mejorar el proceso de costos es el FOX PRO básico, él cual es alimentado por cuadros, tablas y Kardex del programa Excel.

Este modelo es una modernización del sistema de costos en cascada, donde los costos indirectos se van distribuyendo en los diferentes servicios.

Se establecerá como meta, la obtención de costos por egreso, en los que se verán reflejados los costos inherentes a la atención, practicas, insumos, y la correspondiente distribución de los costos indirectos en los servicios correspondientes. (Costos por proceso)

### 3.2.1 Requisitos para la implantación

1. La responsabilidad y la capacidad de gestión deben estar claramente identificadas en el organigrama de la empresa de acuerdo a cada uno de sus áreas de proceso, todo centro de costos debe tener un responsable y solo uno.
2. Ningún costo puede quedar sin asignar, pues la gestión y el destino del gasto en la empresa deben estar formal y realmente definidos.
3. Cada servicio (gestor de gastos) debe enviar al final de cada mes la información económica que sirve de fuente a la gestión analítica.

4. **Con la finalidad de hacer la proyección de la producción y toma de decisiones (Pérdidas y Ganancias) toda la información debe ser recopilada en un plazo máximo de 5 días a partir del final de cada mes.**
5. Se debe designar un responsable de la recopilación y el procesamiento de los datos.
6. La información procesada basada en los datos obtenidos será socializada a todos los responsables de servicio, y será de interés fundamental para la Gerencia administrativa.
7. El modelo debe permitir conocer el costo ocasionado por cualquier producto realizado por la empresa, de acuerdo a las definiciones de producto que se establezcan.

### 3.3 Sectorización de le empresa

La implantación del sistema de costos obliga a dividir a la empresa en sectores de actividad, productores de servicios intermedios y finales y cuyos gastos sean claramente medibles y atribuibles al producto.

Cada centro de costo (proceso) debe presentar las características siguientes:

- a) Debe estar constituido por una agrupación de medios, humanos y/o materiales, que sirven a un mismo fin.
- b) La actividad del centro de costo debe poder medirse de acuerdo a algún criterio: productos realizados, tiempo de trabajo, etc.

Para poder delimitar el grado de división en procesos (centros de costo) se tendría que tener en cuenta lo siguiente:

a) La posibilidad de aislar los distintos elementos de costo que forman el costo total de cada proceso.

b) La posibilidad de determinar una unidad común de medida para cada uno de los costos de cada unidad.

c) La posibilidad de que esta unidad elegida, pueda emplearse como criterio de afectación del costo total del centro al producto y/o servicio final.

En definitiva y resumiendo lo anterior, existen una serie de requisitos básicos para la creación de los distintos centros de costo, siendo éstos los siguientes:

a) Cada uno de los centros de costos creados debe ser representativo de una o más actividades tendientes a la consecución de un mismo objetivo, de tal manera que pueda ser objeto de agrupación de un grupo de costos.

b) Cada centro debe poder definir objetivos propios, más allá de los objetivos finales de la empresa.

c) La actividad de los centros de costo debe ser homogénea, a fin de que se pueda medir de acuerdo a algún criterio.

En todo caso, y sin perjuicio de las decisiones a tomar por la Gerencia respecto al nivel de sectorización a desarrollar, deberemos diferenciar entre tres tipos de centros de responsabilidad:

1. **Finales**, que son aquellos que definen la actividad final de la empresa, por ejemplo; *etiquetado, producto terminado, bodega de despacho, etc.* Estos centros son los que proporcionan el producto final al usuario, siendo auxiliados para su producción por la actividad del resto de los centros de responsabilidad. Fundamentalmente tienen relación

directa con la asistencia del obrero.

**Intermedios**, son los responsables de la logística de la empresa, y trabajan a petición de otros centros de costos, no constituyen en sí mismos una línea de actividad, sino que realizan la misma en función de las demandas de los centros finales, normalmente serán susceptibles de facturación. Cada centro de costo intermedio debe medir su actividad con alguna Unidad de Actividad Intermedia, la cual resume

1. su producción y permite el traslado a los centros que requieren sus servicios. Tradicionalmente serán los centros de abastecimiento, por ejemplo: *bodegas y transporte*.

2. **Básicos, estructurales o de servicios generales:** son aquellos que no realizan una actividad asistencial pero son los que dan soporte a los centros de costos finales e intermedios para el desarrollo de su actividad, además de realizar tareas administrativas centrales. Normalmente son independientes de la actividad asistencial (obrero), no siendo facturables en sentido estricto al no disponer en su mayoría de una unidad de producción determinada, ejemplo de este tipo de centros serían: *mantenimiento, administración, lavandería, comedor, etc.*

Más adelante, siempre que la información sea necesaria y se cuente con un sistema informático que le permita, se podrá abordar tanto las imputaciones cruzadas entre centros del mismo nivel como los autoconsumos.

### 3.4 Plan de cuentas en centros de costos

A continuación se establece el diseño básico de la sectorización de la empresa, proponiendo la siguiente distribución de centros de costos mediante un plan de cuentas:

<b>CUENTA</b>	<b>NOMBRE</b>
<b>400000000000</b>	<b>INGRESOS (VENTAS)</b>
<b>411105000000</b>	<b>VENTAS SARDINAS</b>
411105000001	Oval Tomate 425 grs
411110000001	Ventas de desperdicios
461101000001	Otras Ventas
461101000006	Arrendamiento
<b>500000000000</b>	<b>COSTOS Y OTROS EGRESOS</b>
	<b><i>COSTO DE VENTA - CONSERVA</i></b>
<b>511101000000</b>	<b><i>COSTOS VARIABLES</i></b>
511101000001	Costo de ventas sardina
<b>511102000000</b>	<b><i>COSTOS FIJOS</i></b>
<b>511102001000</b>	<b>COSTOS FIJOS PLANTA SARDINA</b>
511102001004	Energía eléctrica
511102001007	Transporte de envases
511102001009	Suministros y materiales
511102001010	Mantenimientos varios
<b>511102003000</b>	<b>OTROS COSTOS FIJOS PLANTA SARDINA</b>
511102003006	Transporte de Materiales
511102003009	Suministros y materiales
511102003010	Mantenimientos
511102003012	Combustible
511102003013	Muestras
<b>511000000000</b>	<b>COSTO DE VENTA</b>
<b>513000000000</b>	<b>COSTO DE EXPORTACION</b>
513001000001	Flete marítimo
513001000002	Verificadoras
513001000004	Documentos de exportación
513001000005	Nacionalización

513001000006 Inspección de contenedores  
513001000007 Honorarios Agentes  
513001000009 Transporte Local  
513001000010 Gastos legales  
513001000012 Custodio  
513001000020 Manipuleo de Contenedores  
513001000099 Gastos Varios de Exportación

#### **OTROS EGRESOS**

521101000002 Impuestos y Multas  
521101000003 Gastos no deducible  
521101000005 Ajuste de Liquidación de Impor  
521101000008 Perdida en Venta de A.Fijos

### **600000000000 GASTOS OPERACIONALES**

**612100000000 GASTOS DE VENTAS SARDINA**

**612101000000 GASTOS DE PERSONAL**

**SERVICIOS**

### **630000000000 GASTOS ADMINISTRATIVOS**

**631000000000 GASTOS ADM.QUITO**

**631401000000 GASTOS DE PERSONAL**

**631402000000 MATERIALES Y SUMINISTROS**

**631403000000 SERVICIOS**

**631404000000 MANTENIMIENTO Y REPARACIONES**

**631406000000 SEGUROS**

**631407000000 IMPUESTOS**

**637440000000 ADMINISTRACION DE PLANTA**

**637441000000 GASTOS DE PERSONAL**

**637442000000 MATERIALES Y SUMINISTROS**

**637443000000 SERVICIOS**

**637444000000 MANTENIMIENTO Y REPARACIONES**

**637447000000 IMPUESTOS**

## **640000000000 GASTOS FINANCIEROS**

### **641000000000 INTERESES**

#### **641101000000 INTERESES ENTIDADES BANCARIAS-**

- 641101000001 Banco Pichincha
- 641101000002 Intereses FADESA
- 641101000099 Otros Intereses

#### **641102000000 INTERESES CON TERCEROS**

- 641102000001 Fabrica de Envases S.A FADESA
- 641102000002 Intereses ENLIT

### **642000000000 COMISIONES**

- 642101000001 Banco Pichincha Principal
- 642101000002 Banco Pichincha Chanduy
- 642101000003 Internacional
- 642101000004 Produbanco
- 642101000005 Comisión Operac. Comercio Ext.
- 642101000006 Comisión por pago proveedores
- 642101000008 Comisión Certificación Cheque
- 642101000009 Comisión por sobregiro
- 642101000010 Comisión Transferencia Exterior
- 642101000011 INNFA
- 642101000012 Banco Bolivariano
- 642101000016 Comisión por fiel cumplimiento
- 642101000017 Manejo Tarjetas de Créditos

## **GASTOS DE FABRICACION**

### **711202000000 MATERIA PRIMA SARDINA-CONSERVA**

- 711202000001 Pesca Comprada

### **721202000000 INGREDIENTES SARDINA**

- 721202000002 Pasta de tomate
- 721202000003 CMC
- 721202000006 Sal refinada
- 721202000007 Sal en grano
- 721202000008 Envases
- 721202000009 Bunker, Tagua, Cascarilla Nuez
- 721202000011 Hielo
- 721202000013 Glucosa

**73120200000 MATERIAL DE EMPAQUE SARDINA**

- 73120200004 Etiquetas
- 73120200005 Blancola
- 73120200005 Laminas cartón

**74205100000 GASTOS DE PERSONAL**

MANO DE OBRA DIRECTA

- 742051000100 Sueldos y salarios
- 742051000101 Horas Extras
- 742051000115 Decimo tercer sueldo
- 742051000120 Decimo cuarto sueldo
- 742051000145 Vacaciones
- 742051000151 Alimentación-Comedor
- 742051000175 Fondo de reserva
- 742051000180 Aporte patronal
- 742051000184 Reembolso Gastos de Personal
- 742051000185 Otros Beneficios

MANO DE OBRA DIRECTA - OTROS

- 743011000100 Sueldos y Salarios
- 743011000101 Horas Extras
- 743011000115 Decimo Tercer Sueldo
- 743011000120 Decimo Cuarto Sueldo
- 743011000145 Vacaciones
- 743011000175 Fondos de Reserva OCV
- 743011000180 Aporte Patronal
- 743011000185 Otros Beneficios

75101500000 DEPRECIACIONES

- 751015000500 Depreciación Edificio
- 751015000501 Depreciación Maq. y Equipos
- 751015000502 Depreciación Mbles. y Enseres
- 751015000503 Depreciación Vehículos
- 751015000504 Depreciación Eq.de Computación
- 751015000505 Depreciación Eq.de Oficina
- 751015000506 Depreciación Eq.de Laboratorio

## CAPITULO IV

### 4 Pre costos y Cuadros

#### 4.1 Presentación de Costos

Para poder organizar un sistema de costos en cualquier compañía sea de pequeña o gran escala, en cuanto a la producción se debe conocer cada una de las aéreas de proceso y a su vez dejar definido mediante un plan de cuentas que se pueda registrar y contabilizar todos los costos y gastos en la parte financiera, se toma como referencia la tabla de pre-costos la cual llevara toda la información requerida ya sea por el cliente o por el gerente.

#### 4.2 El Cálculo de Costos

Para el cálculo de costos finales se debe tomar en cuenta las siguientes premisas:

1. Centro de Costos Emisor: Es el centro de costo que distribuye los costos a uno o varios centros de costos.
2. Centro de Costos Receptor: Es el que recibe costos de uno o varios centros de producción.

## 4.2.1 Implementación

La **implementación** de un sistema de costos requiere la adopción de una serie de decisiones a distintos niveles:

1. La Gerencia de la empresa es quien debe liderar, explicitar y guiar los diferentes procesos necesarios para la reorganización interna del mismo en busca de la optimización de recursos.

2. Se debe insistir, en la necesidad de abordar una política de comunicación y de incentivos ligada a objetivos que lleve a una eficaz implicación del personal y a la detección y desarrollo de líderes entre el mismo que se configuren como los verdaderos gestores del cambio. No se podrá implantar un sistema de costos si no se cuenta con información precisa, clara y puntual.

Para el desarrollo de cualquier tipo de sistema de costos se requieren, además, algunos recursos específicos tanto humanos como materiales.

- En referencia a los RRHH se hace necesario contar con personal dedicado específicamente a desarrollar, implantar y mantener la matriz de costos, por lo que se debe conformar un equipo interdisciplinario de profesionales que tendrán a cargo la implantación.

- Con relación a los recursos materiales el sistema sólo se puede desarrollar mediante el concurso de medios informáticos, la información a manejar, para lo cual la empresa cuenta con el Sistema FOXPRO BASIC, el cual es alimentado por tablas y cuadros de Excel.

## 4.2.2 Plan de Implementación

Las principales etapas del plan son:

1. Caracterización del Modelo e involucramiento:

Mediante algunos talleres que posibiliten espacios para la caracterización del modelo e intercambio de conceptos entre los actores de la empresa y los consultores.

2. Designación de un responsable:

Una vez superada la etapa de capacitación y antes de ingresar de lleno en la implementación, corresponde designar un coordinador de las acciones, atento que las mismas serán múltiples y variadas y si no se canalizan correctamente, se dispersarán los esfuerzos y será más costoso lograr resultados positivos.

4.2.3 Punto de equilibrio grafico.

**PUNTO DE EQUILIBRIO: INGRESOS = GASTOS TOTALES**

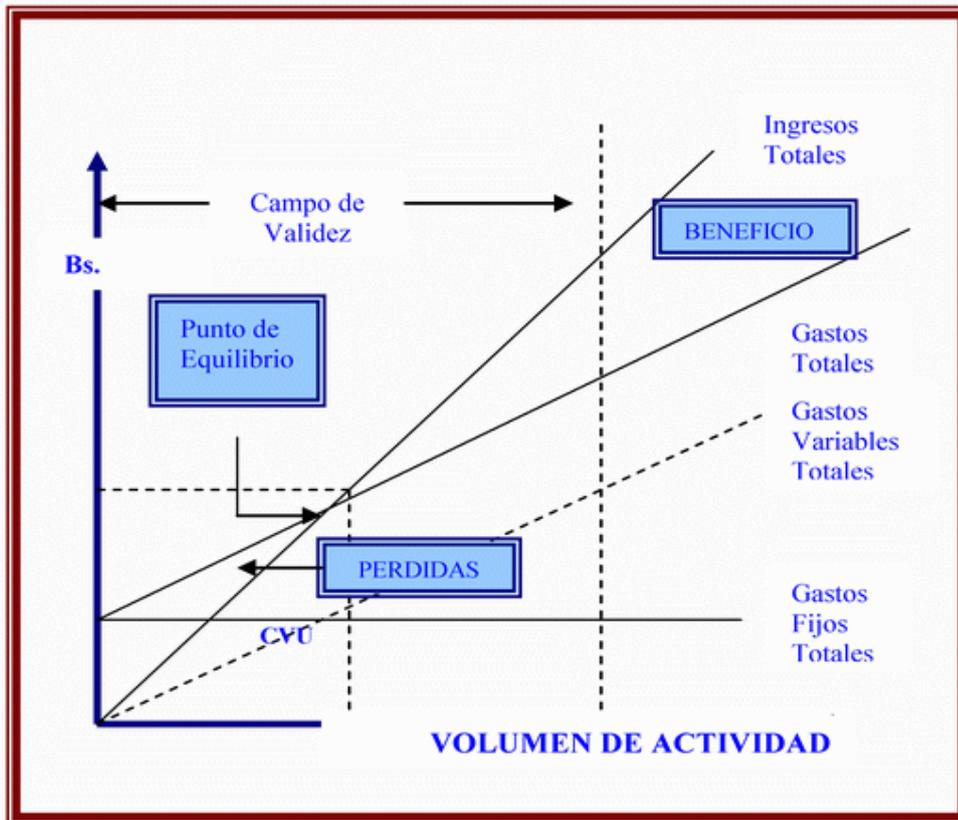


FIG. 2.- REPRESENTACIÓN GRÁFICA PUNTO DE EQUILIBRIO.

GASTOS TOTALES

$$CT = CFT + (CVU) X$$

CT= GASTOS TOTALES.

CFT= GASTOS FIJOS TOTALES

CVU= GASTOS VARIABLES UNITARIOS.

X= VOLUMEN DE ACTIVIDAD.

#### 4.2.4 Negociación con Cliente

Para poder definir una negociación con cada cliente que se tenga, la compañía debe cumplir con parámetros y requisitos que el cliente destina como rangos para poder llegar a realizar un pedido a la compañía.

Cabe indicar que se debe cumplir con requisitos puntuales, tal como se describe a continuación:

- El cliente contacta a la compañía por medio del departamento de ventas para solicitar una cotización de un producto.
- Una vez que el cliente haya analizado la propuesta pide que le concreten una visita a la planta de producción para revisar la instalación acompañada de un encargado.
- Se revisa el producto en el laboratorio de calidad.
- Si el producto es calificado para poder llegar a una negociación, el cliente envía una ficha técnica con sus debidos rangos.
- El cliente para cada negociación de sus pedidos debe cancelar el 50% del valor total acordado para poder comenzar con la producción, y a medida que se vaya cumpliendo con el contrato en cuanto a pedidos se va cancelando la diferencia.

A continuación una ficha técnica de un pedido que es de donde se parte el sistema de costos, cuando un cliente realiza una negociación.

<b>Otis McAllister</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>FECHA DE EMISION</b>	
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	ENERO DEL 2010	
	CONSERVA DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE OVAL 15 OZ.	<b>REVISION</b> <b>PAGINAS</b>	
		Primera    Pag. 1 de 3	
	COPIA CONTROLADA		

### IDENTIFICACION

<b>Producto / Product</b>	<b>CONSERVA DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE</b>
<b>Marca – Referencia / Brand – Reference</b>	<b>SARDINA "LA SIRENA" EN SALSA DE TOMATE</b>
<b>Clasificación / Classification</b>	Producto terminado/ Finished product
<b>Presentación / Presentation</b>	Peso Neto / Net weight 425 g
<b>Peso Drenado/ Drained weight</b>	<b>290 g</b>
<b>Vida útil / Shelf life</b>	Se recomienda consumo antes de <b>3 años.</b> / Indefinite, consumption is recommended before 3 years.
<b>Ingredientes / Ingredients</b>	Sardina (Ophistonema spp de Ecuador) / Sardine (Ophistonema spp of Ecuador): <b>68,24 %</b>  Salsa de tomate (Líquido de cobertura) / Tomato sauce (Liquidate of covering): <b>30,26 %</b> mínimo. Sal / SALT : <b>1,5%.</b>
<b>Registro Sanitario</b>	INFORMACION DEL CLIENTE

### CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO/ PROPERTIES OF PRODUCT.

CARACTERISTICAS SENSORIALES / SENSORY PROPERTIES		
CARACTERISTICA / PROPERTIES	ESPECIFICACION / SPECIFICATION	EQUIPO/METODO / EQUIPMENT /
<b>Aspecto / Aspect</b>	Agradable; piezas enteras y ordenadas, cubiertas de salsa de color característico. Ausencia de materiales extraños / Pleasant; whole and orderly pieces, covered with sauce of characteristic color	Análisis Sensorial / Sensory Analysis
<b>Color / Color</b>	Salsa roja brillante, pescado color uniforme va de crema a café suave. / Lighthing red sauce and fish uniform color from beige to soft brown.	Análisis Sensorial / Sensory Analysis
<b>Sabor / Flavor</b>	Característico del producto, sin residuos o indicios de sabor picante / Characteristic of the product, without residuals or indications of spicy flavor	Análisis Sensorial / Sensory Analysis
<b>Textura / Texture</b>	Característica de producto cocido, hueso dorsal de la pieza se desintegra al tacto. / Characteristic of cooked product, dorsal bone of the piece disintegrates to the tact.	Análisis Sensorial / Sensory Analysis
<b>Olor / Odor</b>	Característico del producto; agradable a sardina y tomate. / Characteristic of the product; pleasant to sardine and tomato	Análisis Sensorial / Sensory Analysis

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS			
CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACION	EQUIPO / METODO
<b>Histamina / Histamine</b>	mg/100g .	< 5	Método Fluorométrico/ Fluorometric Method - Técnica AOAC 977.13
<b>Bases Volátiles exp. como nitrógeno</b>	mg/100g	<50	Determinación de Bases volátiles – NTC 1322/ Determination of volatile Bases - NTC 1322
<b>Cloruro de Sodio/ Sodium Chloride</b>	%m/m	1.5	Método cuantitativo indirecto de Volhard – NTC 1322 / Method indirect cuantitativo of Volhard - NTC 1322
<b>Gas Sulfhídrico</b>	-	Negativo	Determinación de Gas sulfhídrico (Reacción de Eber) –NTC 1322
<b>Estaño / Tin</b>	mg/Kg	<200	Método Absorción atómica/ Method atomic Absorption
<b>Cobre</b>	mg/Kg	10	Método Absorción atómica/ Method atomic Absorption
<b>Plomo / Lead</b>	mg/Kg	<0.4	Método Absorción atómica/ Method atomic Absorption
<b>Mercurio / Mercury</b>	mg/Kg	<0.5	Método Absorción atómica/ Method atomic Absorption
<b>Cadmio / Cadmium</b>	mg/Kg	<0.1	Técnica AOAC 9.2.08
<b>Peso Neto / Net weight</b>	g	425 mínimo	Determinación del peso neto - CODEX STAN 94 / Determination of the net weight - CODEX STAN 94
<b>Peso Escurrido / weight Drained</b>	g	290 +/- 10 g.	Determinación del peso escurrido - CODEX STAN 94 / Determination of the net weight - CODEX STAN 94
<b>Numero de piezas</b>	Unid.	4 - 6 und	Determinación visual / Visual determination
<b>°Brix de la salsa</b>	° Brix	11 +/- 1	Método: Refractométrico / densimetría
<b>Relación Sardina Liq. de cobertura</b>	%	65 / 35 míni	Porcentaje del Líquido de Cobertura.- RESOLUCION 337 DE 2006 / Percentage of the Liquid of Covering. - RESOLUCION 337 DE 2006

<b>Otis McAllister</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>FECHA DE EMISION</b>		
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	ENERO DEL 2010		
	CONSERVA DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE	<b>REVISION</b>	<b>PAGINAS</b>	
	OVAL 15 OZ.	Primera	Pag. 2 de 3	
		COPIA CONTROLADA		

ESPECIFICACIONES SALSA DE TOMATE	
Ingrediente	PORCENTAJE (%)
Pasta de Tomate	22
Glucosa de Maiz	2.2
CMC	0.5
*Sal	1,1*
Agua	74.2

TODA LA MEZCLA DE INGREDIENTES DEBERA SER HOMOGENIZADA A 1300 PSI DE PRESION.  
EL PORCENTAJE DE SAL VARIA DE ACUERDO A LA FRESCURA DE LA SARDINA, LA FORMULA ANTES SEÑALADA ES PARA SARDINA FRESCA DEL DIA, PARA SARDINA CONSERVADA EN FRIO EL PORCENTAJE VARIA DE 0,73 A 0,92 ENTRE MAS DIAS GUARDADA EN FRIO MENOR ES EL PORCENTAJE DE SAL A UTILIZAR.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES		
CARACTERISTICA / PROPERT ESPECIFICACION		EQUIPO / METODO / EQUIPMENT / METHOD
Prueba de esterilidad Comercial / Test of Commercial sterility	Satisfactoria / Satisfactory	Prueba de esterilidad comercial / Test of commercial sterility Estufa a 55 °C por 120 horas.

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE		
Empaque primario	<b>Tipo</b>	Tipo Tarro hojalata de dos piezas oval de 15 onz; 607x406x107
	<b>Material</b>	Material ETP ( hojalata electrolítica)
	<b>Rotulado</b>	Rotulado Cumplimiento de legislación vigente
Empaque secundario	<b>Tipo</b>	Cartón Test 175 largo 43.6 cm ,Ancho 32.6 cm, altura 10.6 cm
	<b>Estructura</b>	Corrugada
	<b>Rotulado</b>	Cumplimiento de legislación vigente

DEFECTOS CRÍTICOS	
Defecto que puede producir condiciones peligrosas o inseguras para quienes usan o mantienen el producto. Es tambien el defecto que puede impedir el funcionamiento o el normal desempeño de una función importante de un producto del cual depende la seguridad personal.	
<b>Sensorial</b>	Presencia de materiales extraños que afecten inocuidad Olores extraños: Diesel, amoniaco, metálicos Sensorial o inusuales Sabores extraños: dulces, amargos, ácidos, metálicos, picantes o inusuales
<b>Características Químicas</b>	Histamina > 5mg/100g. Bases Volátiles expresadas como nitrógeno > 50 mg/100g Presencia Gas Sulfidrico Estaño (Sn) > 200 mg/Kg Plomo (Pb) > 0.4 mg/Kg Mercurio (Hg) > 0.5 mg/Kg Cadmio (Cd) > 0.1 mg/Kg pH <5,>6 °Brix de la salsa <10
<b>Características Microbiológicas</b>	Esterilidad comercial no satisfactoria
<b>Envase</b>	Abombamiento duro
<b>Cierre</b>	Espesor fuera de las Especificaciones Tecnicas. Traslape fuera de las Especificaciones Tecnicas. Porcentaje de arrugas > 25%.

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
EDDIE BUSTAMANTE	ANDRES JERVEZ	BLANCA SENIOR

<b>Otis McAllister</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>FECHA DE EMISION</b>		
	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	ENERO DEL 2010		
	CONSERVA DE SARDINA	<b>REVISION</b>	<b>PAGINAS</b>	
	EN SALSA DE TOMATE	Primera	Pag. 3 de 3	
	<b>OVAL 15 OZ.</b>	COPIA CONTROLADA		

DEFECTOS MAYORES	
Defecto que sin alterar la calidad del producto, tiene la probabilidad de ocasionar una falla o de reducir materialmente utilidad de la unidad para el fin al que se destina.	
<b>Sensorial</b>	Espina dura al paladar
<b>Características</b>	Peso drenado < 65%
	Peso neto < 425 g
<b>Físicas</b>	Líquido de cobertura < 28%
<b>Características</b>	Numero de piezas > 6
<b>Químicas</b>	% Cloruro de sodio > 2,5
<b>Codificación</b>	No Legibilidad de Textos legales (Fecha de vencimiento, Lote)
	No Visible (Fecha de vencimiento, Lote)
	Textos legales borrables (Fecha de vencimiento, Lote)
	Presencia de Codificación por grabado

DEFECTOS MENORES	
Defecto que no reduce materialmente la utilidad de la unidad para el fin a que esta destinada, que provoque una mala apariencia que deteriore la imagen del producto o que genere un efecto reductor sobre el funcionamiento y uso eficaz de la unidad.	
<b>Envase</b>	Presencia de olores Contaminación con producto (Residuos) Abolladuras Mal colocada la etiqueta. Mala limpieza Abombamiento blando Corrosión externa
<b>Características Físicas</b>	Presencia de escamas,visceras u otros residuos. Numero de piezas < 4 Presencia de Líquido de exudado. Presencia de grasa sobrenadante
<b>Codificación</b>	Ausencia de letra "I" o palabra "Lote" en codificación del lote

INSTRUCCIONES PARA EL USO / DIRECTIONS	
<p>1. Para su conservación este producto debe mantenerse a temperatura ambiente / For their conservation this product should stay to ambient temperature</p> <p>2. Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado./ Once open to consume in the smallest possible time and to stay refrigerated</p> <p>3. Este producto no requiere procesos posteriores de cocción. / This product doesn't require later processes of cooking</p> <p>4. Este producto puede ser consumido por personas mayores de un año de edad./ This product can be consumed by grown-ups of a year of age</p>	

RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO Y ALMACENAMIENTO / RECOMMENDATIONS FOR STORAGE AND HANDLING	
<p><input type="checkbox"/> Evitar voladizos en el estibado, para asegurar un mejor desempeño de la caja y protección del producto/ When product is on pallet avoid uneven stacking, to prevent box damage and protect the product.</p> <p><input type="checkbox"/> Almacenar en lugares frescos y secos, retirados de la pared, y del piso para evitar la transmisión de humedad/ Store in fresh and dry place.The product should be stored, from the warehouse wall and off the floor on pallets. This is done to avoid damage from humidity.</p> <p><input type="checkbox"/> Evitar el contacto directo con los rayos solares o cualquier otra fuente de calor/ Avoid storing in direct sun light or in a hot area.</p> <p><input type="checkbox"/> Evitar contacto con cualquier tipo de contaminación ya sea físico-química o microbiológica (jabones, fungicidas, condimentos,ceras, cebollas, productos perfumados, entre otros)/ Avoid physical contact with chemical products such as (soaps, waxes, perfumed products,and fungicides) also contact with foods products such as ( garlic, onions and other condiments ).</p> <p><input type="checkbox"/> Rotar las existencias periódicamente/ Must be the goods rotate</p> <p><input type="checkbox"/> Realizar fumigaciones preventivas contra plagas con sustancias piretroides como: Solfac, K-o-thrine, Pybuthrin/ Preventive fumigations must be realized ( but chemicals must not touch the product ) using pyrethroids substances like : Solfac, K-o-thrine, Pybuthrin.</p> <p><input type="checkbox"/> Realizar periódicamente el control de roedores/ Rodent control must be realized ( again chemicals must not touch the product )</p> <p><input type="checkbox"/> Mantener un buen aseo en pisos, paredes, techos, estibas y enseres/ A good standard of cleanliness must be maintained on floors, walls,roofs, and all storage equipment.</p>	

## 4.3 Diseño de Pre costos

<b>OVAL 425 GR SALSA TOMATE</b>			
N° LATAS X CAJA	48	Unid.	
Peso Ecurrido	0.290	Gr.	
Peso Pastilla	0.340	Gr.	
% Pescado	100%		
Rendimiento	98%		
Pinchagua Pescado \$/Tm.	\$	527.50	
Pinchagua Pescado \$/Tm	\$	538.27	
Pasta de Tomate \$/Tm	\$	1,503.60	
CMC \$/Tm.	\$	5,300.00	
Glucosa \$/Tm.	\$	846.30	
Sal refinada \$/Tm	\$	104.00	
Precio Hielo saco	\$	1.50	
Consumo de pasta de tomate x lata gr.	0.02404	gr.	
Consumo de CMC x lata gr.	0.00035	gr.	
Consumo de Glucosa x lata gr.	0.00267	gr.	
Consumo de sal x lata gr.	0.00080	gr.	
<b>Costes Directos</b>			
Pinchagua		\$	8.7845
Pasta Tomate		\$	1.7350
CMC		\$	0.0001
Glucosa		\$	0.0001
Sal refinada		\$	0.0040
<b>Mat. Empaque</b>			
Caja de Carton	1.00	\$ 0.54 C/Uni	\$ 0.54
Etiquetas	50.00	\$ 0.01 C/Uni	\$ 0.26
Envases con tapa	48.00	\$ 0.28 C/Uni	\$ 13.64
			\$ 14.44
Mano de Obra			\$ 1.25
<b>Total Costos Variables</b>			\$ 26.21
Margen Contribucion			\$ 0.23
Gastos exportacion	3.57%		\$ 0.93
Gastos operacionales	16.72%		\$ 4.38
<b>Costes Total x Caja</b>			\$ 31.53
<b>PRECIO DE VENTAS</b>			\$ 34.15
% UTILIDAD	10.00%		\$ 2.62

### 4.4 Kardex Sardina

MATERIA PRIMA SARDINA MAYO 2009										
CUENTA				115301000002						
DESCRIPCION: Materia Prima SARDINA										
				CANTIDADES KILOS			CANTIDADES DOLARES			
FECHA	FECHA	DOC.	CONCEPTO	INGRESOS	EGRESOS		INGRESOS	EGRESOS	Costo de	Costo
I/B.	Orden Giro			Compras	Produccion	Saldos	Compras	Produccion	Saldos	Prom.
	30-04-09		Saldo Inicial			0.00			0.00	
01/05/2009	1/May/ 9	FP 11715	FA#14 C/. 4491.8 KL DE SARDINA IP.	4491.8		4,491.80	2350.50		2,350.50	0.5233 0.52
01/05/2009	01/05/2009	OP 1893	PESCADO PICUDILLO		4491.8	0.00		2350.50	0.00	
01/05/2009	1/May/ 9	FP 11722	FA#572 C/. 7974.20 KL DE SATRDINA I	8431.6		8,431.60	4277.55		4,277.55	0.5073 0.51
01/05/2009	01/05/2009	OP 1893	PESCADO PICUDILLO		8431.6	0.00		4277.55	0.00	
02/05/2009	2/May/ 9	FP 11714	FA#15 C/. 2456.60 KL DE SARDIFEDINA	34020.5		34,020.50	18510.30		18,510.30	0.5441 0.54
02/05/2009	02/05/2009	OP 1893	PESCADO PICUDILLO		34020.5	0.00		18510.30	0.00	
03/05/2009	3/May/ 9	FP 11738	FA#1333 C/. 5393.80 KL DE SARDINA I	20956.2		20,956.20	10580.67		10,580.67	0.5049 0.50
03/05/2009	03/05/2009	OP 1897	PESCADO PICUDILLO		20956.2	0.00		10580.67	0.00	
04/05/2009	4/May/ 9	FP 11743	FA#21 C/1134.80KL MORENILLO A\$0.55 C	8556.4		8,556.40	4530.24		4,530.24	0.5295 0.53
05/05/2009	05/05/2009	OP 1902	PESCADO MORENILLO		8556.4	0.00		4530.24	0.00	
05/05/2009	5/May/ 9	FP 11718	FA#17 C/. 317.60 KL DE SAERDINA IP-	31248.8		31,248.80	16523.05		16,523.05	0.5288 0.53
05/05/2009	05/05/2009	OP 1903	PESCADO PICUDILLO		31248.8	0.00		16523.05	0.00	
13/05/2009	13/May/ 9	FP 11736	FA#152 C/. 14645.30 KL DE SARD. IP.	32276.1		32,276.10	17423.9		17,423.90	0.5398 0.54
13/05/2009	13/05/2009	OP 1904	PESCADO SARDINA		32276.1	0.00		17423.90	0.00	
14/05/2009	14/May/ 9	FP 11804	FA#406 C/7975.30 KL IP9770-9774-9779	37135.6		37,135.60	19456.05		19,456.05	0.5239 0.52
14/05/2009	14/05/2009	OP 1905	PESCADO SARDINA		37135.6	0.00		19456.05	0.00	
15/05/2009	15/May/ 9	FP 11812	FA#23 C/3478 KL DE SARDINA IP9790-97	38299.7		38,299.70	19256.5		19,256.50	0.5028 0.50
15/05/2009	15/05/2009	OP 1906	PESCADO SARDINA		38299.7	0.00		19256.50	0.00	
16/05/2009	16/May/ 9	FP 11810	FA#1347 C/1893.50 KL SARDINA IP 9798	33838.5		33,838.50	17890.99		17,890.99	0.5287
16/05/2009	16/05/2009	OP 1907	PESCADO SARDINA		33838.5	0.00		17890.99	0.00	
17/05/2009	17/May/ 9	FP 11803	FA#16 C/5134.90 KL IP8924-8921 CASTR	37746.8		37,746.80	18980		18,980.00	0.5028 0.50
16/05/2009	16/05/2009	OP 1907	PESCADO SARDINA		37746.8	0.00		18980.00	0.00	
19/05/2009	19/May/ 9	FP 11828	FA#26 C/7914 KL SARDINA IP9835-9832-	33360.5		33,360.50	17578.09		17,578.09	0.5269 0.53
19/05/2009	19/05/2009	OP 1909	PESCADO SARDINA		33360.5	0.00		17578.09	0.00	
30/05/2009	30/May/ 9	FP 11874	FA#30 C/1730.4 KLS DE SARDINA S.IP.9	1730.4		1,730.40	951.72		951.72	0.5500 0.55
31/05/2009	31/May/ 9	FP 11871	FA#586 C/5429.40 KL DE SARDINA S.IP9	5429.4		7,159.80	2986.17		3,937.89	0.5500 0.55
31/05/2009	31/May/ 9	FP 11872	FA#31 C/1836.40 KL DE SARDINA S.IP.9	1836.4		8,996.20	1010.02		4,947.91	0.5500 0.55
TOTAL MAYO				329358.70	320362.5		172305.75	167357.84	4,947.91	0.5275 0.53

## 4.5 Liquidación de Pasta de Tomate

CORPORACION CONSERVERA MUNDO MARINO PENINSULAR COMUMAP S.A			
<u>Liquidación de Importación</u>			
<b>Importación</b>	<b>No.03/09</b>	<b>DAU No.</b>	<b>14812450</b>
<b>Producto: PASTA DE TOMATE</b>		<b>Unid. Medida:</b>	<b>38.761 Toneladas</b>
<b>Proveedor: Aconcagua Foods S.A.</b>		<b>País:Chile</b>	
<b>Fecha de embarque:</b>	<b>18, MARZO 2009</b>	<b>Fecha de Ingreso:</b>	<b>27-abr-09</b>
<b>B/L: EGLV731810029728</b>		<b>Refrendo No.</b>	<b>028-09-21-000098-4-01</b>
<b>Nº Contenedores: 2</b>			
		<b>Valor declarado en Aduana</b>	<b>Valor Real Importación</b>
<b>Costos de importación</b>			
Fob - ACONCAGUA FOODS F/7082		53,490.18	53,490.18
Flete - EGLV731810029728		2,100.00	2,100.00
Basic Freight		0.00	0.00
Ocean Freight		0.00	0.00
Bunker Adjustment Factor		0.00	0.00
THD destination - Evergreen Line BL: EGLV731910017322		210.00	210.00
Emergency Fuel Adjustment		0.00	0.00
Seguro - Seguros Colonial F/2142262		234.22	234.22
Ad Valorem		0.00	0.00
Fodinfra		0.00	0.00
<b>Total Aduana</b>		<b>56,034.40</b>	<b>56,034.40</b>
<b>Gastos de Desaduanización:</b>			<b>Agente afianzado de Aduana</b>
Honorarios en trámites de importación Angel Eduardo Leon F/3275			450.00
			450.00
<b>Reembolso de gastos:</b>			
Aprobación y elaboración DUI			62.50
Aprobación y elaboración DAU - Multas/Tasa de Control			0.00
Aprobación y elaboración DAV			0.00
Contencon - Almacenaje - Recepcion - Porteo F/44853			312.08
Hamburg Sud - I/C No.			0.00
Aretina S.A - Procesamiento F/10339			25.00
Aretina S.A- Contenedor vacío B/L F/No. 1034			115.90
Greenandes Ecuador - Demoraje - Porteo Importac. F/No.			0.00
Baltic Control - Servicio Inspección en Origen F/No.			62.50
Transporte Interno - AMISADAI. F/12			0.00
B.Bolivariano - Certif.Cheque garantía contend.			540.00
			0.00
			1117.98
<b>Gastos generales</b>			
Liquidación de Aduana - Tasa de Control			40.00
Gastos de Aforo			0.00
Gastos en Tramite - Declaracion Juarentada y Notarizaciones FA#3273			0.00
Envio Electronico			0.00
Formulario copias, transport.interno y diligencias			0.00
Comisión por Garantía Bancaria N°A122031			636.93
			676.93
Corpei			0.00
<b>Gran total Costos y Gastos Importación</b>			<b>58,279.31</b>
<b>Costo unitario de importación</b>		<b>US\$/Kg</b>	<b>1,503.56</b>
-----			
Elaborado por:			
Dpto. Costos			
Patricio Yagual			
<b>Observaciones:</b>			

### 4.6 Kardex CMC

CUENTA:		11540200003														
DESCRIPCION: C.M.C.																
UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS																
FECHA	FECHA	DOC.	DESTINO	CONCEPTO	CANTIDADES KILOS					CANTIDADES DOLARES					Costo de	Costo
					INGRESOS		EGRESOS			INGRESOS		EGRESOS				
IB.	Orden Giro				Compras	Otros	Produccion	Otros	Saldos	Compras	Otros	Produccion	Otros	Saldos	Promedio	
	31/04/2009			SALDO INICIAL					203,930.00					1,080.84	0.0053	
01-may-09	01-may-09	OP.1893	MIES	CMC.			23,000.00		180,930.00			121.90		958.94	0.0053	
02-may-09	02-may-09	OP.1895	CASLUKER	CMC.			14,000.00		166,930.00			74.20		884.73	0.0053	
02-may-09	02-may-09	OP.1896	MIES	CMC.			7,520.00		159,410.00			39.86		844.88	0.0053	
02-may-09	02-may-09	REP.058	MERC LOC	CMC.			480.00		158,930.00			2.54		842.33	0.0053	
03-may-09	03-may-09	OP.1897	MIES	CMC.			16,870.00		142,060.00			89.41		752.92	0.0053	
03-may-09	03-may-09	OP.1898	CASLUKER	CMC.			5,000.00		137,060.00			26.50		726.42	0.0053	
03-may-09	03-may-09	REP.059	MERC LOC	CMC.			130.00		136,930.00			0.69		725.73	0.0053	
04-may-09	04-may-09	OP.1899	MIES	CMC.			30,910.00		106,020.00			163.82		561.91	0.0053	
04-may-09	04-may-09	OP.1900	CASLUKER	CMC.			11,000.00		95,020.00			58.30		503.61	0.0053	
04-may-09	04-may-09	REP.060	MERC LOC	CMC.			90.00		94,930.00			0.48		503.13	0.0053	
05-may-09	05-may-09	OP.1901	COL TULCAN	CMC.			400.00		94,530.00			2.12		501.01	0.0053	
05-may-09	05-may-09	OP.1902	CASLUKER	CMC.			6,520.00		88,010.00			34.56		466.46	0.0053	
05-may-09	05-may-09	OP.1903	MIES	CMC.			34,000.00		54,010.00			180.20		286.25	0.0053	
13-may-09	12-may-09	FP 11768		FA#80732 C340,20 KG CMC AQUALON 7HAF S	340200				394,210.00	1,803.06				2,089.31	0.0053	
13-may-09	13-may-09	OP.1904	MIES	CMC.			49,000.00		345,210.00			259.70		1,829.61	0.0053	
14-may-09	14-may-09	OP.1905	MIES	CMC.			52,000.00		293,210.00			275.60		1,554.01	0.0053	
15-may-09	15-may-09	OP.1906	MIES	CMC.			60,000.00		233,210.00			318.00		1,236.01	0.0053	
16-may-09	16-may-09	OP.1907	MIES	CMC.			51,800.00		181,410.00			274.54		961.47	0.0053	
16-may-09	16-may-09	REP. 061	MERC LOC	CMC.			200.00		181,210.00			1.06		960.41	0.0053	
18-may-09	18-may-09	OP.1908	MIES	CMC.			52,885.00		128,325.00			280.29		680.12	0.0053	
18-may-09	18-may-09	REP. 062	MERC LOC	CMC.			115.00		128,210.00			0.61		679.51	0.0053	
19-may-09	19-may-09	OP.1909	MIES	CMC.			24,651.00		103,559.00			130.65		548.86	0.0053	
19-may-09	19-may-09	OP.1910	ERUYNCHAN	CMC.			20,400.00		83,159.00			108.12		440.74	0.0053	
19-may-09	19-may-09	REP. 063	MERC LOC	CMC.			49.00		83,110.00			0.26		440.48	0.0053	
20-may-09	20-may-09	OP.1911	PERUYNCHANG	CMC.			50,100.00		33,010.00			265.53		174.95	0.0053	
22-may-09	22-may-09	OP.1912	PERUYNCHANG	CMC.			13,300.00		19,710.00			70.49		104.46	0.0053	
27-may-09	27-may-09	OP.1913	MIES	CMC.			2,200.00		17,510.00			11.66		92.80	0.0053	
29-may-09	27-may-09	FP 11883		FA#81027 C226,80 KG CMC AQUALON IB#129	226800				244,310.00	1,202.04				1,294.84	0.0053	
TOTAL MAYO					567,000.00	0.00	526,620.00	0.00	244,310.00	3,005.10	0.00	2,791.09	0.00	1,294.84	0.0053	

### 4.6.1 Kardex GLUCOSA

CUENTA:		115402000013													
DESCRIPCION: GLUCOSA															
UNIDAD DE MEDIDA: KILOS															
					CANTIDADES KILOS					CANTIDADES DOLARES					
FECHA	FECHA	DOC.		CONCEPTO	INGRESOS		EGRESOS			INGRESOS		EGRESOS		Costo de	Costo
I/B.	Orden Giro				Compras	Otros	Produccion	Otros	Saldos	Compras	Otros	Produccion	Otros	Saldos	Promedio
	30-04-09			Saldo Inicial					386.15					326.81	0.8463
02-may-09	02-may-09	OP.1895	CAS LUKER	GLUCOSA GLOSE			84.15		302.00			71.22		255.59	0.8463
03-may-09	03-may-09	OP.1898	CAS LUKER	GLUCOSA GLOSE			30.00		272.00			25.39		230.20	0.8463
04-may-09	04-may-09	OP.1900	CAS LUKER	GLUCOSA GLOSE			66.00		206.00			55.86		174.34	0.8463
05-may-09	05-may-09	OP.1902	CAS LUKER	GLUCOSA GLOSE			39.00		167.00			33.01		141.34	0.8463
<b>TOTAL MAYO</b>					<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>219.15</b>	<b>0.00</b>	<b>167.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>185.47</b>	<b>0.00</b>	<b>141.34</b>	<b>0.8463</b>

### 4.6.2 Kardex SAL REFINADA

Cuenta:		11540200006													
DESCRIPCION: SAL REFINADA															
MEDIDA		KILOS													
					CANTIDADES KILOS					CANTIDADES DOLARES					
FECHA	FECHA	DOCUMENTO	DESTINO	CONCEPTO	INGRESOS		EGRESOS			INGRESOS	EGRESOS		Costo de	Costo	
I/B.	Orden Giro				Compras	Otros	Produccion	Otros	Saldos	Compras	Otros	Produccion	Otros	Saldos	Promedio
	31/04/2009			SALDO INICIAL					235.00					24.53	0.1044
01-may-09	01-may-09	OP.1893	MIES	SAL REFINADA			35.00		200.00			3.65		20.88	0.1044
02-may-09	02-may-09	OP.1895	CAS LUKER	SAL REFINADA			21.00		179.00			2.19		18.69	0.1044
02-may-09	02-may-09	OP.1896	MIES	SAL REFINADA			9.00		170.00			0.94		17.75	0.1044
02-may-09	02-may-09	REP.058	MERC LOC	SAL REFINADA			3.00		167.00			0.31		17.43	0.1044
03-may-09	03-may-09	OP.1897	MIES	SAL REFINADA			25.80		141.20			2.69		14.74	0.1044
03-may-09	03-may-09	OP.1898	CAS LUKER	SAL REFINADA			8.00		133.20			0.84		13.90	0.1044
03-may-09	03-may-09	REP.059	MERC LOC	SAL REFINADA			0.20		133.00			0.02		13.88	0.1044
04-may-09		FP 11689		FA#5705 C/10 QUIN. DE SAL INDUSTRIAL #3 A	500.00				633.00	52.00		0.00		65.88	0.1041
04-may-09	04-may-09	OP.1899	MIES	SAL REFINADA			46.86		586.14			4.88		61.01	0.1041
04-may-09	04-may-09	OP.1900	CAS LUKER	SAL REFINADA			17.00		569.14			1.77		59.24	0.1041
04-may-09	04-may-09	REP.060	MERC LOC	SAL REFINADA			0.14		569.00			0.01		59.22	0.1041
05-may-09	05-may-09	OP.1901	COL TULCAN	SAL REFINADA			0.60		568.40			0.06		59.16	0.1041
05-may-09	05-may-09	OP.1902	CAS LUKER	SAL REFINADA			10.00		558.40			1.04		58.12	0.1041
05-may-09	05-may-09	OP.1903	MIES	SAL REFINADA			51.00		507.40			5.31		52.81	0.1041
13-may-09	13-may-09	OP.1904	MIES	SAL REFINADA			74.00		433.40			7.70		45.11	0.1041
14-may-09	14-may-09	OP.1905	MIES	SAL REFINADA			72.00		361.40			7.49		37.62	0.1041
15-may-09	15-may-09	OP.1906	MIES	SAL REFINADA			90.00		271.40			9.37		28.25	0.1041
16-may-09	16-may-09	OP.1907	MIES	SAL REFINADA			77.68		193.72			8.09		20.16	0.1041
16-may-09	16-may-09	REP. 061	MERC LOC	SAL REFINADA			0.32		193.40			0.03		20.13	0.1041
18-may-09		FP 11762		FA#5721 C/15 QUINTALES SAL #3 IB1286 SAL	750.00				943.40	78.00		0.00		98.13	0.1040
18-may-09	18-may-09	OP.1908	MIES	SAL REFINADA			79.82		863.58			8.30		89.83	0.1040
18-may-09	18-may-09	REP. 062	MERC LOC	SAL REFINADA			0.18		863.40			0.02		89.81	0.1040
19-may-09	19-may-09	OP.1909	MIES	SAL REFINADA			38.93		824.47			4.05		85.76	0.1040
19-may-09	19-may-09	OP.1910	PERU YINCHANG	SAL REFINADA			26.00		798.47			2.70		83.05	0.1040
19-may-09	19-may-09	REP. 063	MERC LOC	SAL REFINADA			0.07		798.40			0.01		83.05	0.1040
20-may-09	20-may-09	OP.1911	PERU YINCHANG	SAL REFINADA			62.00		736.40			6.45		76.60	0.1040
22-may-09	22-may-09	OP.1912	PERU YINCHANG	SAL REFINADA			17.40		719.00			1.81		74.79	0.1040
27-may-09	27-may-09	OP.1913	MIES	SAL REFINADA			3.50		715.50			0.36		74.42	0.1040
<b>TOTAL MAYO</b>					<b>1,250.00</b>	<b>0.00</b>	<b>769.50</b>	<b>0.00</b>	<b>715.50</b>	<b>130.00</b>	<b>0.00</b>	<b>80.11</b>	<b>0.00</b>	<b>74.42</b>	<b>0.1040</b>

### 4.6.3 Kardex LÁMINAS

KARDEX VALORIZADO DE: LAMINAS

FECHA: Al 30 de Mayo del 2009

CODIGO	PRODUCTO	UNID. MED.	INVENTARIO INICIAL		COMPRAS		DISPONIBLE			CONSUMOS		INV. FINAL	
			CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	C/unit.	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR
* ME-00041	Laminas de envase oval Enlit de 48 unidades	Unid.	5,332	2,917.86			5,332	0.5472	2,917.86	1,931	1,056.71	3,401	1,861.15
* ME-00038	Laminas envase oval Fadesa 24 unid.	Unid.	2,400	720.00	26,400	7,920.00	28,800	0.3000	8,640.00	27,905	7,730.83	895	909.17
* ME-00037	Laminas envase oval Fadesa de 48 unidades	Unid.	0	0.00			0	0.0000	0.00			0	0.00
* ME-00106	Laminas Fadesa RO 108	Unid.	357	71.40			357	0.2000	71.40			357	71.40
ME-00042	Laminas de envase oval Enlit de 24 unidades	Unid.	0	0.00			0	#DIV/0!	0.00			0	0.00
* ME-00043	Laminas de envase tinapa Fadesa de 50 unid.	Unid.	1,301	390.51			1,301	0.3002	390.51			1,301	390.51
ME-00046	Laminas de envase tinapa Enlit de 50 unid.	Unid.	0	0.00			0	0.0000	0.00			0	0.00
ME-00213	Laminas Cransa Oval por 24 unidades	Unid.	10,250	4,100.00	34,191	13,676.40	44,441	0.4000	17,776.40	12,000	6,426.40	32,441	11,350.00
ME-00099	Laminas Cransa RO 1000	Unid.	21,412	7,659.25			21,412	0.3577	7,659.25			21,412	7,659.25
* ME-00118	Laminas Grupasa litografia La Gallega RO 1000	Unid.	805	265.65			805	0.3300	265.65			805	265.65
* ME-00059	Laminas Grupasa Cuarto Club 50 Unid	Unid.	566	124.52			566	0.2200	124.52			566	124.52
* ME-00056	Laminas Grupasa tinapa por 50	Unid.	1,205	315.71			1,205	0.2620	315.71			1,205	315.71
	Laminas Cransa RO 1800	Unid.	266	100.02			266	0.3760	100.02			266	100.02
	<b>TOTAL LAMINAS ATUN</b>		23,406	8,220.84	0	0	23,406		8,221	0.00	0.00	23,406	8,220.84
	<b>TOTAL LAMINAS SARDINA</b>		20,488	8,444.08	60,591	21,596.40	81,079		30,040	41,836.00	15,213.94	39,243	14,826.54

### 4.6.4 Kardex ENVASES

KARDEX VALORIZADO DE: ENVASES Y TAPAS													
FECHA: MAYO 2009													
CODIGO	PRODUCTO	UNID. MED.	INVENTARIO INICIAL		COMPRAS		DISPONIBLE			CONSUMOS		INV. FINAL	
			CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	C/unit.	TOTAL	PRODUC	VALOR	CANTIDAD	VALOR
	<b>Envases Sardina</b>												
ME-00031	Envase oval Fadesa 1 lb.	Unid.	33,720	6,491.1	633,600	126,319.16	667,320	0.1990	132,810.25	665,803	132,502.37	1,517	307.88
ME-00032	Envase oval Enlit 1 lb.	Unid.	80,404	12,864.6	246,400	39,424.00	326,804	0.1600	52,288.64	298,074	47,726.25	28,730	4,562.39
ME-00033	Envase Tinapa Enlit	Unid.	1,609	109.5			1,609	0.0680	109.48	0	0.00	1,609	109.48
ME-00034	Envase Tinapa Fadesa	Unid.	44,366	3,504.7			44,366	0.0790	3,504.68	0	0.00	44,366	3,504.68
			<b>160,099.00</b>	<b>22,969.90</b>	<b>880,000.00</b>	<b>165,743.16</b>	<b>1,040,099.00</b>		<b>188,713.06</b>	<b>963,877.00</b>	<b>180,228.62</b>	<b>76,222.00</b>	<b>8,484.44</b>
	<b>Tapas Sardina</b>												
ME-00052	Tapas oval Enlit sin litografia	Unid.	211,752	20,409.1	246,400	26,282.68	458,152	0.1019	46,691.79	301,251.00	35,197.67	156,901	11,494.12
ME-00055	Tapa Oval Fadesa con litografia l	Unid.	914	52.0			914	0.0569	52.03	0	0.00	914	52.03
ME-00050	Tapas oval Fadesa sin litografia	Unid.	76,674	6,223.0	633,600	54,136.78	710,274	0.0850	60,359.80	660,556	56,248.45	49,718	4,111.35
ME-00053	Tapas Tinapa Fadesa sin litograf	Unid.	42,408	1,447.1			42,408	0.0341	1,447.09	0	0.00	42,408	1,447.09
ME-00054	Tapas Tinapa Enlit sin litografia	Unid.	2,720	46.3			2,720	0.0170	46.28	0	0.00	2,720	46.28
	<b>TOTAL</b>		<b>334,468.00</b>	<b>28,177.52</b>	<b>880,000.00</b>	<b>80,419.46</b>	<b>1,214,468.00</b>		<b>108,596.98</b>	<b>961,807.00</b>	<b>91,446.12</b>	<b>252,661.00</b>	<b>17,150.86</b>

### 4.6.5 MANO DE OBRA

PERSONAL CONSERVAS COMUMAP S.A					22/05/2009		23/05/2009		24/05/2009	
FECHA:	NOMBRES	CARGOS	HORA		HORAS	\$	HORAS	\$	HORAS	\$
<b>FIJOS</b>										
1	GAVILANEZ BERMUDEZ MARLON ORLANDO	JEFE DE PRODUCCION	\$ 23.71		8:00	\$ 190.06	8:00	\$ 190.06	8:00	\$ 190.06
2	TOMALA RODRIGUEZ RODOLFO ALEJANDRO	SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD	\$ 5.66		8:00	\$ 45.28	8:00	\$ 45.28	8:00	\$ 45.28
3	MURLLO SANTILLAN JESUS LORENZO	MECANICO	\$ 5.66		8:00	\$ 45.28	8:00	\$ 45.28	8:00	\$ 45.28
4	YAGUAL BORBOR PATRICO ENRIQUE	CONTROL DE PRODUCCION	\$ 4.87		8:00	\$ 38.95	8:00	\$ 38.95	8:00	\$ 38.95
5	MACIAS MOREIRA ANTONIO ELSTORGIO	SUPERVISOR DE PRODUCCION	\$ 4.87		8:00	\$ 38.95	8:00	\$ 38.95	8:00	\$ 38.95
6	INTRIAGO QUIJUE DESY ALEXANDRA	ASISTENTE	\$ 2.89		8:00	\$ 23.12	8:00	\$ 23.12	8:00	\$ 23.12
7	ANCHUNDIA ANCHUNDIA JUAN ERNESTO	OPERADOR DE CERRADORA	\$ 2.89		8:00	\$ 26.28	8:00	\$ 26.28	8:00	\$ 26.28
<b>PERSONAL OPERATIVO</b>						<b>\$ 407.92</b>		<b>\$ 407.92</b>		<b>\$ 407.92</b>
1	ANCHUNDIA ROBLES OMAR ENRIQUE	ABASTECEDOR DE PESCADO	\$ 2.02		11:30	\$ 23.23	9:15	\$ 18.69	0:00	\$ 0.00
2	ANCHUNDIA CARRILLO PEDRO PABLO	ABASTECEDOR DE PESCADO	\$ 2.02		12:00	\$ 24.24	10:30	\$ 21.21	9:45	\$ 19.70
3	BRAVO PINARGOTE RICARDO ADALBERTO	VOLTEADOR DE LATAS	\$ 2.02		11:30	\$ 23.23	9:15	\$ 18.69	11:30	\$ 23.23
4	LOOR MACIAS JORGE WILLIAM	ENCESTADOR DE LATAS	\$ 2.02		12:00	\$ 24.24	10:45	\$ 21.72	10:15	\$ 20.71
5	MACIAS ALCIVAR LEVIN STALIN	DESPECHADOR DE INSUMOS	\$ 2.49		11:30	\$ 28.70	11:00	\$ 23.96	11:00	\$ 27.45
6	MACIAS ARIANA MAURO RICARDO	ABASTECEDOR DE PESCADO	\$ 2.02		12:00	\$ 24.24	10:30	\$ 21.21	10:45	\$ 21.72
7	MACIAS EDUARTE JUAN PATRICO	CONTROLADOR PESOS/COCCINADO	\$ 2.02		11:30	\$ 23.23	9:15	\$ 18.69	10:00	\$ 20.20
8	MACIAS QUIROZ Y ENNY MAGDALENA	INSPECTORA DE EMPAQUE	\$ 2.18		10:30	\$ 22.87	11:00	\$ 23.96	11:30	\$ 25.05
9	MEDINA PULLAS JOSE LLUIS	ABASTECEDOR DE PESCADO	\$ 2.02		12:00	\$ 24.24	10:30	\$ 21.21	10:45	\$ 21.72
10	MUENTES INTRIAGO ANTONIA LUCIA	INSPECTORA DE EMPAQUE	\$ 2.18		12:00	\$ 24.24	11:00	\$ 23.96	10:15	\$ 22.33
11	PLAY PEREZ JOSE MIGUEL	ABASTECEDOR DE PESCADO	\$ 2.02		12:00	\$ 24.24	10:30	\$ 21.21	10:45	\$ 21.72
12	SOLORZANO BAZURTO JUAN VICENTE	PREPARADOR DE PASTA DE TOMATE	\$ 2.02		12:00	\$ 24.24	10:00	\$ 20.20	10:45	\$ 21.72
13	TIGUA QUIMIS LUIS ALFREDO	DESPELETIZADOR DE LATAS	\$ 2.02		12:00	\$ 24.24	10:45	\$ 21.72	6:00	\$ 12.12
14	VELIZ NAVARRRO JACINTO ESTEBAN	LIMPIEZA DE GAVETAS	\$ 2.02		12:00	\$ 24.24	11:00	\$ 22.22	10:00	\$ 20.20
<b>EMPACADORAS</b>					<b>4881.22</b>	<b>\$ 341.33</b>		<b>\$ 302.13</b>		<b>\$ 277.85</b>
15	BRAVO PINARGOTE RICARDO ADALBERTO	EMPACADORA	\$ 2.02		7:30	\$ 15.15	10:15	\$ 20.71	7:30	\$ 15.15
16	CEDENO ALVARADO LUCIA GENNY	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:45	\$ 19.70	0:00	\$ 0.00
17	DELGADO DELGADO ROSA MARGARITA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:45	\$ 19.70	7:30	\$ 15.15
18	DEMERA CHAVEZ LADY DIANA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	10:30	\$ 21.21	10:30	\$ 21.21
19	ESPINAL DELGADO MIRIAM GISELLA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 23.23	10:15	\$ 20.71	7:30	\$ 15.15
20	MERA LITARDO DIONA GEOCONDA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	10:30	\$ 21.21	11:15	\$ 22.73
21	MERO QUIJUE ROSA SEBASTIANA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:45	\$ 19.70	7:30	\$ 15.15
22	OCHOA SOLEDAD FELICITA ELOISA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:30	\$ 19.19	9:30	\$ 19.19
23	PBAQUE PBAQUE DAYSI ESTELLA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:00	\$ 18.18	0:00	\$ 0.00
24	PILLIGUA ESPINOZA ADELA ALBA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:45	\$ 19.70	7:30	\$ 15.15
25	PILLIGUA ESPINOZA FRANCISCA EULALIA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:45	\$ 19.70	10:15	\$ 20.71
26	QUIJUE VERA MERCEDES CECILIA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:45	\$ 19.70	0:00	\$ 0.00
27	RODRIGUEZ VILLAMAR MIREYA ALEXANDER	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:30	\$ 19.19	7:00	\$ 14.14
28	ROSADO MERO ARACE Y MARGARITA	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:45	\$ 19.70	7:30	\$ 15.15
29	ROSADO PICO MARJORIE ARACELY	EMPACADORA	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	9:45	\$ 19.70	7:30	\$ 15.15
30	SANTANA DELGADO ROSA ELIZABETH	EMPACADORA	\$ 2.02		11:30	\$ 23.23	9:45	\$ 19.70	7:30	\$ 15.15
<b>OPERADORES MAQUINARIA</b>					<b>5426.56</b>	<b>\$ 350.46</b>		<b>\$ 317.66</b>		<b>\$ 219.18</b>
31	MACIAS MOREIRA ALVARO NOEL	OPERADOR DE CALDEROS	\$ 2.89		9:30	\$ 27.47	5:15	\$ 15.18	9:00	\$ 26.02
32	MERO BRIONES ALEXANDER PATRICO	OPERADOR DE CALDEROS	\$ 2.89		10:15	\$ 29.64	8:30	\$ 24.58	6:15	\$ 18.07
33	VASQUEZ Y BANEZ ANGEL GUSTAVO	OPERADOR DE AUTOCLAVES	\$ 3.29		11:00	\$ 36.16	9:15	\$ 30.41	9:45	\$ 32.05
34	ZAMORA ECHEVERRIA JUAN ESBERTO	OPERADOR DE AUTOCLAVES	\$ 2.89		8:00	\$ 23.13	6:30	\$ 18.79	5:45	\$ 16.63
35	PARRAGA VASQUEZ FREDDY HUMBERTO	OPERADOR VIDEO JET CARTON	\$ 2.89		11:30	\$ 33.25	13:45	\$ 39.76	11:15	\$ 32.53
36	CEVALLOS CARRERA GABRIEL SEGUNDO	OPERADOR VIDEO JET	\$ 2.89		9:15	\$ 26.74	13:45	\$ 39.76	10:45	\$ 31.08
<b>BODEGA</b>					<b>2979.14</b>	<b>\$ 176.39</b>		<b>\$ 168.47</b>		<b>\$ 156.38</b>
37	ALAVA HOLGUN FREDDY RENAN	DESOCUPA COCHES	\$ 2.02		11:30	\$ 23.23	13:45	\$ 27.78	0:00	\$ 0.00
38	ANCHUNDIA ESPINOZA MARIA MONSERRAT	LIMPIEZA DE LATAS	\$ 2.02		9:45	\$ 19.70	13:45	\$ 27.78	11:15	\$ 22.73
39	ANCHUNDIA GONZALEZ XAVIER ROLANDO	DESOCUPA COCHES	\$ 2.02		11:30	\$ 23.23	13:45	\$ 27.78	9:30	\$ 19.19
40	CARRASZCO GARCIA MARIA FERNANDA	LIMPIEZA DE LATAS	\$ 2.02		0:00	\$ 0.00	13:45	\$ 27.78	11:15	\$ 22.73
41	CEVALLOS ZAMBRANO WILSON EDUARDO	TRABAJO VARIOS	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	11:00	\$ 22.22	10:30	\$ 21.21
42	COBENA VELEZ MARIA DEL JESUS	LIMPIEZA DE LATAS	\$ 2.02		11:30	\$ 23.23	13:45	\$ 27.78	11:15	\$ 22.73
43	ESTRADA ESPINOZA BELLA DEL ROCIO	LIMPIEZA DE LATAS	\$ 2.02		11:30	\$ 23.23	13:45	\$ 27.78	8:00	\$ 16.16
44	GONZALEZ RODRIGUEZ WASHINGTON PRIS	SUPERVISOR DE LIMPIEZA DE LATAS	\$ 2.49		11:30	\$ 28.70	13:45	\$ 34.31	11:30	\$ 28.70
45	LOPEZ DOMINGUEZ EFREN EDILFONSO	SUPERVISOR DE BODEGA	\$ 2.49		11:30	\$ 28.70	13:45	\$ 34.31	11:30	\$ 28.70
46	MERA CASTRO RAMON ANDRES	TRABAJO VARIOS	\$ 2.02		11:00	\$ 22.22	11:00	\$ 22.22	10:30	\$ 21.21
47	MERA CEDENO NEVER BARTOLO	ETIQUETAS STICKER/CAJAS	\$ 2.02		10:30	\$ 21.21	10:00	\$ 20.20	10:00	\$ 20.20
48	POSTIGUA ANCHUNDIA ANDRES ROBERTO	ARMADOR DE CAJAS	\$ 2.02		9:00	\$ 18.18	13:45	\$ 27.78	11:15	\$ 22.73
49	ROSADO DELGADO CLEOTILDE MONSERRA	ETIQUETADORAS	\$ 2.26		11:00	\$ 24.83	10:00	\$ 22.58	10:00	\$ 22.58
50	ROSADO DELGADO MERCEDES MARGARITA	ETIQUETADORAS	\$ 2.26		11:00	\$ 24.83	10:00	\$ 22.58	10:00	\$ 22.58
51	ROSADO MERO CARMEN LOURDES	ETIQUETADORAS	\$ 2.26		11:00	\$ 24.83	10:00	\$ 22.58	10:00	\$ 22.58
52	TOALA LOPEZ MIGUEL ANGEL	ORDENA LATAS BANDA	\$ 2.02		11:30	\$ 23.23	9:30	\$ 19.19	11:15	\$ 22.73
53	ZAMBRANO MOREIRA ANGEL ISIDRO	ENCARTONADOR	\$ 2.02		9:30	\$ 19.19	10:30	\$ 21.21	11:30	\$ 23.23
<b>CONTROL DE CALIDAD ENLATADO</b>					<b>6044.99</b>	<b>\$ 370.77</b>		<b>\$ 435.83</b>		<b>\$ 359.96</b>
54	ASENCO VILLON KLEBER SANTIAGO	INSPECTOR CONTROL DE CIERRE	\$ 2.49		11:45	\$ 29.32	10:30	\$ 26.20	10:30	\$ 26.20
55	BRIONES BERMELLO LIDER EDUARDO	INSPECTOR DE PRODUCCION	\$ 2.34		9:45	\$ 22.78	0:00	\$ 0.00	0:00	\$ 0.00
56	CHICA MERO DOLORES MARIBEL	INSPECTORA DE PESOS	\$ 2.02		11:45	\$ 23.74	12:30	\$ 25.25	9:30	\$ 19.19
57	ESPINAL PARRALES VIVIANA ALEXANDRA	ANALISTA-LABORATORIO	\$ 2.34		11:30	\$ 26.87	11:15	\$ 26.29	12:15	\$ 28.63
58	MOREIRA VALENCIA EDUARDO FABIO	INSPECTOR PRODUCTO TERMINADO	\$ 2.34		11:45	\$ 27.46	12:15	\$ 28.63	12:15	\$ 28.63
59	MOREIRA MARTILLO MARIO HERIBERTO	TRAZABILIDAD Y DOCUMENTACION	\$ 2.34		13:45	\$ 32.13	14:30	\$ 33.88	12:00	\$ 28.04
					<b>2327.52</b>	<b>\$ 162.31</b>	<b>0</b>	<b>\$ 140.25</b>	<b>0</b>	<b>\$ 130.69</b>
<b>TOTAL COSTO DIARIO</b>						<b>\$ 1,809.20</b>		<b>\$ 1,772.25</b>		<b>\$ 1,551.97</b>
<b>COSTO PRODUCCION</b>						\$ 1,438.43		\$ 1,336.42		\$ 1,192.01
<b>COSTO BODEGA</b>						\$ 370.77		\$ 435.83		\$ 359.96
<b>OVAL TOMATE EXPORTACION</b>						710		600		580
<b>OVAL TOMATE ROSSIMAR</b>						0		0		0
<b>OVAL TOMATE CONSERVAS ISABEL</b>						950		830		890
						<b>1660</b>		<b>1430</b>		<b>1470</b>
						<b>\$ 1.09</b>		<b>\$ 1.24</b>		<b>\$ 1.06</b>

## 4.7 Análisis Pérdidas y Ganancias (PYG)



**CORPORACIÓN MUNDO MARINO PENINSULAR S.A.**  
**BALANCE DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS**  
**DEL 01 DE MAYO AL 31 DE MAYO DEL 2009**

INGRESOS :		%
<b>VENTAS :</b>		
Sardina	1,336,738.75	97.659%
Desperdicio	32,037.88	2.341%
<b>TOTAL VENTAS :</b>	<b>1,368,776.63</b>	<b>100.000%</b>
<b>COSTO DE VENTAS :</b>		
<b>COSTOS DE VENTAS SARDINA</b>	<b>609,712.26</b>	
Costos Variables Sardina	549,752.48	
Costos Fijos Sardina	59,959.78	
<b>TOTAL COSTO DE VENTAS :</b>	<b>609,712.26</b>	<b>44.544%</b>
<b>COSTO DE EXPORTACIÓN :</b>		
Costo de Exportación	48,797.40	3.565%
<b>TOTAL COSTO DE EXPORTACIÓN :</b>	<b>48,797.40</b>	<b>3.565%</b>
<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>	<b>710,266.98</b>	<b>51.891%</b>
<b>GASTOS DE OPERACIÓN</b>		
Gastos de Ventas	58,165.47	4.249%
Gastos Administrativos	79,480.61	5.807%
Gastos Depreciaciones	54,305.25	3.967%
Gastos Financieros	36,967.45	2.701%
<b>TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN</b>	<b>228,918.78</b>	<b>16.724%</b>
<b>GASTOS NO OPERACIONALES</b>		
Otros Egresos	61,303.60	4.479%
Otros Ingresos	20,499.47	1.498%
<b>TOTAL GASTOS NO OPERACIONALES</b>	<b>40,804.13</b>	<b>2.981%</b>
<b>UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO</b>	<b>440,544.07</b>	<b>32.185%</b>

\_\_\_\_\_  
 CONTADOR

\_\_\_\_\_  
 GERENTE GENERAL

## 4.8 Cuadro de Ventas

SARDINA TOMATE							
JUNIO							
TIPO	PROD.	NOMBRE	CLI-	NOMBRE_CLI	CANT	TOTAL	
NV	1452	PTS-0001	SARDINA TOM.	000268	PROGRAMA MUNDIAL DE ALI.	18984.25	\$ 469,290.66
FA	1470	PTS-0001	SARDINA TOM.	000344	G. W. YICHANG & CIA. S.A.	11198.00	\$ 318,978.16
NV	1484	PTS-0001	SARDINA TOM.	000355	PROGRAMA PROVISION DE ALI.	3924.29	\$ 96,442.98
FA	1488	PTS-0001	SARDINA TOM.	000012	XOVEL S.A.	561.00	\$ 21,065.55
FA	1490	PTS-0001	SARDINA TOM.	000012	XOVEL S.A.	260.00	\$ 9,763.00
NV	1501	PTS-0001	SARDINA TOM.	000355	PROGRAMA PROVISION DE ALI.	9880.21	\$ 241,393.25
FA	1552	PTS-0001	SARDINA TOM.	000227	CASA LUKER	6841.00	\$ 179,805.15
<b>TOTAL VENTAS</b>						<b>51648.75</b>	<b>\$ 1,336,738.75</b>

## 4.9 Biografía

En el año 2006 como parte de las prácticas profesionales que debía realizar para poder cumplir con uno de los requisitos que pide el PROGRAMA DE TECNOLOGIA PESQUERA EN ADMINISTRACIÓN en el pensum académico, tuve una entrevista con el Gerente de Planta de la compañía COMUMAP S.A. al cual le solicite que me diera la oportunidad de realizar mis prácticas, desde entonces entre a la compañía ha ejercer funciones de asistente de calidad durante tres meses.

Una vez culminada mis prácticas el jefe de producción (Ing. Pedro Zambrano) le solicito al Gerente General (Ing. Marlon Gavilánez) que yo fuera parte del equipo de trabajo en el área de procesos. Con lo cual comenzó mi carrera profesional en tan prestigiosa compañía, pase a ser el coordinador de producción de la planta durante un año y medio en el cual tuve responsabilidades desde la recepción de materia prima hasta la programación de producción, bueno después de esto habiendo conocido cada una de la áreas de proceso en cuanto a rendimientos y productividad, hasta que por cuestiones de cambios en el organigrama me dieron la oportunidad de ser el Contador de Costos de la compañía pero con la respectiva capacitación en la parte contable y la de costos asesorado por el Contador de costos de SALICA, es aquí en donde pude llegar a conocer la necesidad de la compañía en cuanto a tener un buen esquema en el área de costos, es cuando en conjunto con el Contador General se realizo los respectivos procedimientos para las bodegas en cuanto a despachos y adquisiciones, por lo tanto se llega a realizar todos y cada uno de los procesos de costos.

Como recomendación para las futuras generaciones de estudiantes es pedir apoyo en la parte académica para poder visitar las diferentes compañías que se dedican al proceso de diferentes recursos pesqueros que tiene el país.

Debido a que el sistema de procesos de todas las compañías se basan en el mismo esquema, pero en la parte de asumir costos y gastos lo hacen en forma de contabilidad de costos diferentes.

