



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE SUCRE
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN
DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA

**ANÁLISIS DE LA PLANIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN, INVENTARIO Y
COSTO EN LA EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA,
S.A. CUMANÁ ESTADO SUCRE PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO 2012**

Elaborado por:

Br. Cedeño I. Eglis M.

Br. Herrera O. Jonathan J.

Br. Ñañez M. Jesmarys J.

Trabajo de Curso Especial de Grado presentado como requisito parcial para optar al
Título de Licenciado en Contaduría Pública

CUMANÁ, AGOSTO DE 2012



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE SUCRE
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN
DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA

ANÁLISIS DE LA PLANIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN, INVENTARIO Y
COSTO EN LA EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A.
CUMANÁ ESTADO SUCRE PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO 2012

Autores:

Br. Cedeño I. Eglis M.

V.-17.137.133

Br. Herrera O. Jonathan J.

V.- 15.971.131

Br. Ñañez M. Jesmarys J.

V.- 17.540.286

ACTA DE APROBACIÓN

Trabajo de grado aprobado en nombre de la Universidad de Oriente por el siguiente jurado Calificador, en la Ciudad de Cumaná a los catorce días del mes de Agosto de 2012.

Prof. Rafael Arenas

C.I.V.- 4.687.258

INDICE

DEDICATORIA	i
DEDICATORIA	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
AGRADECIMIENTOS	vii
AGRADECIMIENTOS	viii
LISTA DE TABLAS	x
LISTA DE FIGURAS	xi
RESUMEN.....	xii
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I.....	4
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN	7
Objetivo general	7
Objetivos específicos	8
Justificación.....	8
DELIMITACIONES	9
LIMITACIONES	10
CAPITULO II	11
MARCO TEORICO.....	11
ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	11
BASES TEÓRICAS.....	15
LA PLANIFICACIÓN.....	15
Características de la Planificación	16
La planificación se caracteriza por:.....	16
Ventajas de la Planificación	17

Desventajas de la Planificación.....	18
Principios del Proceso de Planificación	18
Importancia de la planificación.....	19
Es necesario planear porque:.....	19
Etapas del Proceso de Planificación.....	20
Clasificación de los planes	22
La Estrategia.....	23
Planificación estratégica.....	23
DEFINICIÓN DE LA MATRIZ FODA	24
Funcionamiento.....	25
Debilidades.....	25
Oportunidades	25
Fortalezas	26
Amenazas	26
COSTO.....	27
Clasificación de los Costos	27
En relación con la producción:.....	29
En relación con el volumen:.....	30
Período en que los costos se comparan con los ingresos	31
Relación con la Planeación, el Control y la Toma de Decisiones.....	32
SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS	35
Acumulación de Costos:	35
Sistema Periódico de Acumulación de Costos.....	35
Sistema Perpetuo de Acumulación de Costos.....	36
Sistemas de Acumulación de Costos por Órdenes de Trabajo.....	37
Costeo por proceso.....	38
Sistemas Alternativos para el Costeo del Producto.....	39
Costeo Directo.....	39
Costeo por absorción.....	39

INVENTARIOS.....	40
Objetivo de los inventarios	40
Alcance.....	41
Definiciones	42
Inventarios son activos:.....	43
Valor neto realizable es el precio estimado de venta de un activo en el curso ...	43
Control interno del Inventarios	43
Toma física del inventario.....	45
CAPITULO III.....	46
IDENTIFICACION DE LA EMPRESA	46
IDENTIFICACION DE LA EMPRESA	46
Misión	48
Visión	48
DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	50
CAPITULO IV.....	52
DESARROLLO DE LOS OBJETIVOS	52
Fortalezas y debilidades que presenta la Empresa Conserva Alimenticia LA GAVIOTA, S.A	52
Fortaleza:.....	52
Debilidades:.....	52
Oportunidades:	52
Amenazas:	53
FASES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO PRODUCTIVO.....	53
Materia prima (sardinas):	53
Recepción de la materia prima:.....	54
Bombeo:	54
Corte y Eviscerado:	54
Emparrillado:.....	55
Cocción:	55

Enfriamiento:.....	55
Empacado:.....	56
Llenado:.....	56
Cierre:.....	56
Lavado:.....	56
Esterilización:.....	57
Enfriamiento:.....	57
Lavado:.....	57
Secado:	58
Embalaje:.....	58
Cuarentena:	58
Evaluación del producto:.....	58
Comercialización:	58
ELEMENTOS DEL COSTO Y ESTRUCTURA EN EL PROCESO DE FABRICACION EN LA EMPRESA DE CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A	
Materia Prima.....	59
Mano de Obra Directa.....	59
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION O CARGA FABRIL	
Materiales Indirectos.....	61
Mano de Obra indirecta.....	62
LOS COSTOS INCURRIDOS DE MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA DIRECTA, Y COSTOS INDIRECTOS ASIGNADOS A LOS PRODUCTOS TERMINADOS.	
SARDINA FRESCA.....	
Hielo.....	64
Tomate.....	64
Espesantes	65
Picante	66

Agua	66
Latas rectangular.	66
Litografía.....	67
DETERMINACION DE MANO DE OBRA	70
Calculo de la Mano de Obra Directa.....	71
DETERMINACIÓN DE LA CARGA FABRIL O COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.....	71
Mano de Obra Indirecta	72
ANALIZAR LA GESTION DE COSTO DE LA EMPRESA	75
CONCLUSIONES	78
RECOMENDACIONES.....	79
BIBLIOGRAFÍA	81
ANEXOS	84
HOJA DE METADATOS	89

DEDICATORIA

Esta experiencia vivida se la dedico primeramente.-

A Dios: Por darme la fuerza y voluntad de realizar mis metas, superando los obstáculos y las dificultades encontradas en el recorrido de mis esfuerzos y dedicación de este arduo trabajo. Espero que siempre estés presente para lo que me falta por venir. A ti te doy las Gracias por todo.

A mi Abuela.- Ismenia Iruiz, Por haber sido mi madre y que desde el cielo me bendice, guía e ilumina mis caminos. Eternamente Gracias.

Además les dedico principalmente mi Trabajo de Grado a mis Padres.-

A mi Papi.- Juan Rojas, Por ser mi padre, siempre confiar en mi y por brindarme su amor y apoyo incondicional, por concederme la dicha de seguir viviendo y orientándome hacia el logro, mejor dicho, nuestro logro el cual es la riqueza mas preciada, sin usted se me hubiese hecho difícil conseguirlo, por esto y mas ¿Gracias? Te Amo.

A mi Mami.- Maritza Iruiz, Por ser mi madre, por darme el ser, a ti te debo lo que soy, porque eres la que me guio y ayudo a lograr mis metas propuestas. Te Amo.

A mi Papá.- Edgar Cedeño, Por darme su ayuda en momentos en los que en realidad los necesite y por concederme la dicha de vivir.

A mis Hermanos.- Maikel; f Iruiz, Saray Cedeño, Antonia Cedeño, Por ser mis frutos mas preciados de mi vida, cada uno de ustedes son partes de este logro. Los Amo.

A mi Hija.- Freydalid José Gil, Gracias por ser, el ser más querido en mi vida, porque nacerás de mí, para alegrarme la vida y darme esperanzas, y de esta forma ofrecerte toda mi ayuda y orgullo incondicional. A ti te dedico todo lo que he logrado Hija. Te Amo.

A mi Esposo.- Fray Gil, Por haber llegado a mi vida y ser pilar fundamental para lograr mis metas y por tu ayuda, compañía y apoyo incondicional. ¿Gracias? Besos.

A Fray Junior Gil.- Este triunfo también te lo dedico, espero logres alcanzar tus metas y tu sueño de ser profesional se te hagan realidad.

Dios te bendiga Hijo.

A mis Tíos y Primos.- Quienes siempre me demostraron su comprensión, y sobre todas las cosas, de una u otra manera me ayudaron a lograr y hacer realidad este sueño.

A mis Ahijados.- Que son lo más maravilloso y hermoso que me ha dado dios, Dios les bendiga.

A mis Amigos (as).- De Caicara - Cumaná, Gracias a todos por sus buenos deseos en mi carrera profesional y por brindarme su amistad. A ustedes mis grandes amigos les dedico este triunfo que es el primero de tantos que han de venir.

A todas aquellas personas que nunca creyeron en mí.

Y Por último dedico esta meta hoy cumplida muy especialmente a mi persona, pues fue mi meta fijada, con la que siempre había soñado y lo logre, además de alcanzar esa luz que siempre me iluminaba, por esta razón me siento satisfecha conmigo misma porque sé que lo hice muy bien.

Eglis M; Cedeño I.

DEDICATORIA

A **Dios**, principalmente por ser mi guía espiritual y estar siempre conmigo en todo momento de vida, y darme siempre la paz y la sabiduría para culminar una etapa más en la vida; espero que siempre esté presente para lo que falta padre celestial.

A mis **Padres**, José Herrera y Marina Osorio de Herrera, quienes me enseñaron desde niño a luchar y alcanzar mis metas, mis triunfos es de ustedes. Gracias por siempre apoyarme.

A mis adorados **Hermanos**, José, Jhoymar y Jazmín. Gracias por su apoyo incondicional.

A mi gran amor **Luisiana Pereda**, gracias amor por llegar a mi vida y llenarla de muchos momentos hermosos. Te Amo.

A todas aquellas personas en donde viví, que de una y otra manera me sirvieron de apoyo incondicional.

Y Por último dedico esta meta hoy cumplida muy especialmente a mi persona, pues fue mi meta fijada, con la que siempre había soñado y lo logre, por esta razón me siento satisfecho conmigo mismo porque sé que lo logre muy bien.

Este triunfo es de ustedes los adoro. ¡Gracias!

Jonathan Herrera

DEDICATORIA

Este logro se lo dedico a personas importantes y especiales en mi vida y quisiera comenzar por:

MI DIOS TODO PODEROSO, ya que sin su presencia no hubiese culminado esta meta. Siempre cuida y bendice mis pasos, y sé que siempre estará presente en mi vida para guiarme por el buen camino, **AMEN!**

Mi querido y siempre recordado abuelo **JESÚS MATA**, sé que desde el cielo debe estar feliz y orgulloso de su nieta. Desde allá arriba me cuida, me bendice y me guía por el camino del éxito. **BENDICIÓN ABUELO!**

Mis padres **CASTO ÑÁÑEZ Y TROHADYS MATA** por ser los seres más importantes y especiales en mi vida, que siempre esperaban ansioso este logro, y sé que hoy al verlo hecho realidad se sienten satisfechos y orgullosos de mí. Este triunfo también es de ustedes.

Mi esposo **OVIDIO GARCÍA** por ser la persona que me brinda su amor y amistad, que ha estado a mi lado ocupando un lugar importante en mi corazón, mis triunfos también son tuyo amor.

Mi bella y angelical sobrina **ENDYMAR ÑÁÑEZ**, espero que este logro sea para ella motivo de inspiración y ejemplo en su futuro, y sepa que con esfuerzo y perseverancia se logran los triunfos y se pueden alcanzar los sueños. **DIOS TE BENDIGA SIEMPRE MI CHIQUITA.**

Mi querida e incondicional **FAMILIA MATA** que siempre me brinda su cariño, consejos y ayuda, en todo momento estuvieron pendiente de mí y, me motivaron para seguir adelante.

JESMARYS ÑÁÑEZ

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi agradecimiento Primeramente a **Dios y la Virgencita del valle** por iluminarme y ayudarme en el logro de esta meta.

A quien en el cielo es la más feliz y orgullosa **Abuela (Ismenia)**, tu mi Ángel, sé que en el cielo estas de fiesta, quien me bendice y a quien quiero muchísimo, tu nieta es licenciada. ¿Gracias?

A mis padres **Juan Rojas, Maritza Iruiz**, por ser motivo de inspiración y el más grande ejemplo de superación, por su confianza y amor, por ser los precursores para alcanzar mis metas, les estaré eternamente agradecida. Los Amo.

A **Maikel F** (hermano) también pusiste tu granito de arena, de una u otra forma me ayudaste, siempre debemos permanecer unidos. Te Amo.

Por no menos importante a **mi esposo (Fray Gil)**, gracias amor por ser parte de mi vida, por estar allí cuando te he necesitado y sobre todo por aguantarme, todos sabemos que no es tarea fácil, más no imposible. Te quiero mucho.

A mi (padraastro) **Oscar León** por siempre apoyarme en las buenas y en las malas.

A cada uno de mis **Familiares, Amigos y Colegas** por sus buenos deseos, ayuda y paciencia que me ofrecieron y estuvieron conmigo en las buenas y las malas. ¿Gracias?

A la familia **Gil Rojas** Por haberme permitido entrar a su casa y considerarme parte de su familia y por brindarme su compañía, a ustedes gracias por todo lo que me ayudaron también forman parte del logro de esta meta.

A las familias **Pereda, Astudillo, De la cruz, Bello, Álvarez, Millán, Rodríguez, Infante, García, Villarreal, Díaz, Urbina, Matute y Gutiérrez, etc.** Por estar siempre presentes conmigo allí donde y cuando los he necesitado. A ustedes que son mis más grandes amigos también les agradezco su ayuda y les dedico este triunfo.

A mis compañeros de estudios universitarios **Margaret, Elisama, Andreina, Ana, Mariana, Daniela, Virginia, Carlos, etc.** y a todos aquellos que se me escapan de

momento, agradecida por ayudarme a salir adelante y no abandonarme cuando me desesperaba y llenaba de tristeza. Esto es para ustedes y de igual forma les deseo lo mejor. ¿Gracias?

A mis compañeros de trabajo de grado **Jesmarys Ñañez y Jonathan Herrera** me siento inmensamente agradecida por su dedicación y responsabilidad en el desarrollo de nuestro trabajo. Y a sus familiares por su apoyo y siempre enseñarnos a ser perseverantes.

Al profesor **Rafael Arenas** Asesor Académico por ser un excelente profesor y brindarme su gran ayuda, apoyo y paciencia incondicional, mi reconocimiento para usted.

A todos los profesores de la **Escuela de Administración y Contaduría** quienes me brindaron y ayudaron alcanzar mis metas y mis objetivos profesionales.

A la Empresa Conservas Alimenticia **UPSA La Gaviota, S.A**, por darme la oportunidad de realizar este Trabajo de Grado. En cuanto a su personal a la Sra. Luisa Gómez y Pedro Vásquez, quienes entre sus diversas actividades supieron tener tiempo para brindarme su ayuda y mano amiga ¿Gracias?

Dios me los bendiga a todos y les multiplique todo lo que hicieron por mí.

AMEN.

Los Quiero.

Eglis M; Cedeño I.

AGRADECIMIENTOS

A quienes en todo momento me llenaron de amor y sabiduría, gracias por estar a mi lado brindándome su apoyo incondicional.

A mis **Padres**, José Herrera y Marina Osorio de Herrera, quienes me enseñaron desde niño a luchar y alcanzar mis metas, De ellos es este triunfo y para ellos es todo mi agradecimiento.

A mis **Hermanos**, José, Jhoymar y Jazmín. Gracias hermanos por brindarme siempre su apoyo incondicional.

A mi gran **Amor** Luisana Pereda que sin duda alguna ha sido un apoyo incondicional, siempre estuvo a mi lado en las buenas y malas, gracias por todo el amor y paciencia que me brindo y sobre todo porque siempre creyó en mí, dándome ánimos para seguir adelante, mil gracias, Te Amo.

A mis **Compañeros** de tesis, Jesmarys Ñanes y Eglis Cedeño por su constancia y dedicación en el desarrollo de este trabajo para llevarlo a feliz término.

A todos mis compañeros de la universidad Margaret, Elisama, Virginia, Andreina, Armando, Raúl, José Miguel, gracias por apoyarnos y contar siempre con sus amistad.

Al **Profesor Rafael Arenas**, por ser un excelente profesor y un grandioso ser humano.

A todos **los profesores** de la Escuela de Administración y Contaduría, quienes en todo momento me ayudaron a alcanzar todos mis objetivos.

A la **Empresa UPSA LA GAVIOTA, S.A y PESCALBA** por brindarnos todo su apoyo para que pudiéramos realizar nuestro trabajo de grado.

Jonathan Herrera

AGRADECIMIENTOS

Primeramente quiero darle las gracias a mi **DIOS TODOPODEROSO** por darme la dicha de vivir, de iluminarme siempre mis pasos hacia el camino del bien y el éxito, por haberme guiado en todo momento y permitirme alcanzar el sueño más importante y anhelado de mi vida.

A mis adorados padres **CASTO ÑÁÑEZ Y TROHADYS MATA** por ser el pilar fundamental en mi vida, por siempre haberme brindado el apoyo, cariño, orientación, dedicación y esfuerzo necesario que necesité en los momentos buenos y malos. A mis padres le debo todo lo que soy, por eso siempre estaré eternamente agradecida y orgullosa de ellos, **LOS ADORO!**

A mi esposo **OVIDIO GARCÍA** que sin duda alguna ha sido un apoyo incondicional, siempre estuvo a mi lado en las buenas y malas, gracias por todo el amor y paciencia que me brindo y sobre todo porque siempre creyó en mi, dándome ánimos para seguir adelante, mil gracias, **TE AMO!!!**

A mí querida abuelita **MARÍA SULBARAN** por ser como una segunda madre, siempre tuve de ella su cariño, y sé que con este triunfo está satisfecha de su nieta. **TE QUIERO ABUELITA.**

A mi hermano **ENDER ÑÁÑEZ**, que siempre que necesitaba de él, estuvo junto a mí para brindarme su cariño y apoyo. **TE QUIERO MUCHO**

A mi bella y querida tía **NORELLYS MATA**, porque cada momento que necesitaba ayuda educativa ella me la brindaba con amor y cariño, mil gracias por darme siempre su apoyo y consejos que me sirvieron de mucho. **TE QUIERO**

DEMASIADO!

Quiero agradecer a toda mi **FAMILIA MATA** en general que de una manera u otra siempre me brindaron su amor, apoyo, ayuda y me animaron a seguir adelante. **MIL GRACIAS!**

A mi asesor Lcdo. **RAFAEL ARENAS** por habernos guiado y dedicarnos parte de su tiempo, para así culminar eficientemente nuestro trabajo de investigación, sus conocimientos nos sirvió de mucho, **MIL GRACIAS!**

A mis compañeros y amigos de trabajo de grado **EGLIS CEDEÑO Y JONATHAN HERRERA**, por sus esfuerzos, dedicación, responsabilidad y sobre todo perseverancia que nos permitió alcanzar nuestros sueños anhelados. **GRACIAS MUCHACHOS!**

Al personal de la empresa **CONSERVAS ALIMENTICIA LA GAVIOTA S.A.**, por brindarnos su atención y trato agradable que nos permitió obtener resultados favorables en nuestro trabajo de investigación.

Agradezco a todas aquellas personas que aportaron su granito de arena para que esta meta tan importante y deseada se nos hiciera realidad, **MUCHÍSIMAS GRACIAS A TODOS!**

JESMARYS ÑÁÑEZ

LISTA DE TABLAS

Tabla 1.....	60
Tabla 2.....	62
Tabla 3.....	67
Tabla 4.....	68
Tabla 6.....	70
Tabla 7.....	73
Tabla 8.....	73
Tabla 9.....	74
Tabla 10.....	76
Tabla 11.....	76
Tabla 12.....	77

LISTA DE FIGURAS

Gráfica 1	62
-----------------	----

**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE SUCRE
ESCUELA DE ADMINISTRACION
DEPARTAMENTO DE CONTADURIA**



**ANÁLISIS DE LA PLANIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN, INVENTARIO Y
COSTO EN LA EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA,
S.A. CUMANÁ ESTADO SUCRE PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO 2012.**

Autores: Br. Cedeño Eglis

Br. Herrera Jonathan

Br. Ñañez Jesmarys

Tutor: Prof. Rafael Arenas

Fecha: Agosto 2012

RESUMEN

La investigación realizada estuvo dirigida a la Empresa de Conservas Alimenticias La Gaviota S.A, una empresa de carácter publica social que cuenta con un proceso productivo dedicado a especies marinas como son: la sardina, la pepitona, el atún. A pesar de ser una empresa de gran tradición en la ciudad, su producción se ha visto afectada por ciertos factores que influyen en la competitividad de la misma en este sentido, el objetivo de la presente investigación fue desarrollar un Análisis de la Planificación de Producción, Inventario y Costo en la Empresa Conserva Alimenticias la Gaviota, s.a. Cumaná Estado Sucre primer trimestre del año 2012, a través de una investigación de campo con nivel descriptivo, aplicándose métodos de observación a los procesos productivos de la empresa y entrevista no estructurada a la gerencia y personal administrativo y obrero que allí laboran lo que permitió reflejar todas las debilidades y oportunidades, fortalezas y amenazas que posee la empresa. Con toda la información recolectada se procedió a analizar los resultados de las entrevistas realizadas a la gerencia, y personal administrativo de la empresa, de esta manera se derivó una propuesta mediante estrategias que permitan mejorar el funcionamiento de la misma.

Resumen: Planificación de Producción Costo y Inventarios.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día, constituye un problema a resolver por los profesionales vinculados a las ciencias económicas, alcanzar niveles de costos mínimos y competitivos en la fabricación de productos o en la prestación de servicios, con la correspondiente calidad requerida y lograr un nivel adecuado de consumo de recursos materiales y no financieros con que se cuentan, en correspondencia con el desarrollo y las tecnologías existentes, tratando siempre que se disminuyan los costos en la búsqueda de una mayor eficiencia económica.

Digamos que la Empresa Social puede ser considerada como una propuesta alternativa a la crisis del modelo social de bienestar que a través de un esfuerzo cívico y solidario, como una recomposición del nexo entre lo económico y lo humano, relanza una perspectiva en la cual prevalecen valores tales como la reciprocidad, la sostenibilidad y la solidaridad, diferenciándose de los sistemas sociales usuales de protección social pública (asistencialismo), partiendo de una concepción de sujeto radicalmente distinta, pues concibe al hombre como un sujeto activo, protagonista, hacedor de su propio proyecto.

Teniendo en cuenta las condiciones actuales existentes en las empresas, la necesidad de vincular directamente a los obreros y trabajadores en la elaboración de los costos de producción y fundamentalmente en los compromisos de su reducción para alcanzar una mayor eficiencia en la producción, con métodos que respondan a una mayor exigencia y con la calidad requerida para poder distribuir sus recursos del modo más eficiente.

El tema de los costos ha sido tratado por diferentes autores, algunos de los cuales lo han denominado como un sacrificio necesario de recursos para la elaboración de un producto. Los costos de producción expresan la magnitud de los recursos materiales, laborales y monetarios necesarios para alcanzar un cierto

volumen de producción con una determinada calidad, estos están constituidos por el conjunto de los gastos relacionados con su utilización, expresados todos en términos monetarios.

La utilización de los costos de producción es una de las herramientas de dirección más importante que dispone la administración empresarial, es la base para la determinación de la eficiencia del proceso de producción que se analiza, conociendo que en todo proceso de dirección estratégica, es necesario maximizar las oportunidades y minimizar los efectos reales y potenciales

Las entidades deben reducir al máximo los costos para de esa manera obtener: rentabilidad, eficiencia y solvencia. No puede existir economía, si no existen los costos. Cada entidad fabril debe conocer cuánto le cuesta producir un renglón determinado y poder tomar sus decisiones efectivas sobre costo cada vez más reales; a medida que sean capaces de recuperar, analizar y controlar los costos, serán capaces de hacer marchar las empresas con la eficiencia económica necesaria.

El objetivo en el cual se enfoca la investigación es Analizar la planificación de la producción, inventarios y costos de la empresa de conserva Alimenticia la Gaviota, Cumaná- Edo Sucre, en el primer trimestre del año 2012. De esta manera, ayudar a minimizar los costos, elevar los resultados financieros y poder tomar decisiones acertadas. Además, ajustar los precios a una realidad social para mejor beneficio a los habitantes del país, a así satisfacer las necesidades sociales de la colectividad y contribuir al desarrollo económico y social de la empresa.

Para tal fin se estructuró bajo un esquema contentivo de cuatro capítulos conformados de la siguiente forma: Capítulo I. El Problema de Investigación: Se desarrolla el Planteamiento del Problema, se formulan los objetivos de la Investigación, la justificación, bases teóricas, antecedentes.

En el Capítulo II, se despliega una revisión de la Identificación de la empresa, reseña histórica, misión, visión de la misma apegada a la información suministrada.

En el Capítulo III, se establece el marco metodológico empleado en el proceso de recolección de la información que explica el tipo de investigación utilizada, el diseño y nivel de la investigación, las fuentes, población y técnicas e instrumentos de análisis y procesamiento de información.

El Capítulo IV contiene la presentación y el análisis de los objetivos propuestos en nuestra investigación.

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Las organizaciones, constantemente se encuentran en progreso. Es así que las mismas se han visto exigidas a involucrar mayores recursos en el perfeccionamiento de sus procesos, para poder acoplarse a un mercado cada vez más competitivo.

Las organizaciones manufactureras por su misma naturaleza productiva, necesitan mayormente de esa eficiencia. En este sentido, a través de la función de producción, los empresarios pueden combinar sus recursos o insumos para producir bienes y servicios de tal forma que le resulte económicamente conveniente.

Las organizaciones pueden hacer frente a estos planteamientos y las necesidades de mejoramiento de las condiciones en las cuales tienen que desenvolverse en su proceso empresarial. Día a día, se hace mas inevitable fortalecer el control de los inventarios, los cuales comprenden, además de la materia prima, productos en proceso y productos terminados o mercancías para la venta, los materiales y lo necesario para ser utilizados en la producción de bienes para la venta o en la prestación de servicios; empaques, envases y los inventarios en tránsito. Este manejo contable permite a la empresa mantener el control oportunamente, así como también conocer al final del periodo contable un estado confiable de la situación financiera de la empresa, permitiendo a la gerencia a tomar decisiones acertadas y precisas.

Los cambios que se han venido generando hasta hoy en día no solamente están referidos a los procesos productivos y a la capacitación del personal, también interviene el entorno donde se encuentran y hacen vida las organizaciones, ocasionando que estas se adapten a los cambios económicos y políticos que se desarrollan dentro del país. De tal manera que, PERREAU (2008) señala que:

“En un mundo cada vez más competitivo y en constante transformación, las empresas no pueden sobrevivir sin transformación. Los directivos, empresarios y agentes sociales de hoy son muy conscientes de ello: saber cambiar se convierte en una necesidad vital para su organización. Lo mas corriente es que se haga mención a la flexibilidad, a la anticipación, a la adaptación, a las evoluciones del mercado. Y de hecho, podríamos coincidir mucho en no solo ver el cambio como una simple herramienta de corrección, sino como el motor mismo de la vida de la empresa”. (p.1).

Expuesto lo anterior, se considera que el proceso de cambio político impulsado en el país en los últimos años ha ocasionado reformas en instituciones, buscando una mejor distribución de la riqueza entre todos los venezolanos; así como la construcción de una economía social como parte del nuevo modelo productivo, que fortalece las empresas de producción social. En la ley para el fomento y desarrollo de la economía popular en su artículo 9, define a las empresas de producción social como unidad de trabajo colectivo destinada a la producción de bienes o servicios para satisfacer sus necesidades sociales o materiales a través de la reinversión social de sus excedentes, con igualdad sustantiva entre sus integrantes (p.15).

De tal manera, que la empresa de producción social son entidades económicas dedicadas a la producción de bienes y servicios, basada en una planificación participativa y protagónica, bajo régimen de propiedad estatal, propiedad colectiva o la combinación de ambas. Cabe agregar, que estas empresas permiten el impulso del desarrollo endógeno abriendo paso al sistema de adentro hacia afuera, las mismas están destinadas a fusiones sociales, no deben dejar por fuera la búsqueda del beneficio que permita una mejor inversión en el país.

En Venezuela Estado- Sucre, Cumaná, una de las empresas de producción social, es la planta enlatadora de conservas alimenticias LA GAVIOTA. Cuenta con

un proceso productivo dedicado a especies marinas como son: la sardina, la pepitona, el atún. A pesar de ser una empresa de gran tradición en la ciudad, su producción se ha visto afectada por ciertos factores que influyen en la competitividad de la misma.

Dicho lo anterior, el proceso de industrialización de la sardina y otras especies marinas es uno de los más importantes dentro del desarrollo de la industria alimenticia en el país, por el número de personas empleadas y el valor económico de producto. Existe un total de diez empresas enlatadoras, ubicadas en la zona oriental, cercana a las áreas de captura de dichas especies, lo que permite que la materia prima que ingresa a las fábricas se considere de buena calidad.

Es importante señalar que, esta empresa es un pilar fundamental de la economía de la ciudad, ya que es una fuente de empleo que cuenta con más de 500 trabajadores y su producción alcanza para muchas familias no solo a nivel estatal sino también a nivel nacional.

En estos momentos, la empresa no cuenta con una estructura formal del costo-volumen y de inventarios, que le permita obtener información real de estos que ayude a evaluar los riesgos y los beneficios, es decir, dichos costos son estimados y calculados de manera informal. Esto ocasiona un desconocimiento real del costo de los productos ya terminados y por ende, del margen de rentabilidad de los precios de comercialización.

Esta situación genera un problema de planificación y control, debido a que no ha formalizado un sistema continuo del costo de los productos terminados que lo permita conocer con precisión y certeza, ocasionando que los precios de los productos sean asignados de manera empírica, motivo por el cual no se conoce cuál es el margen real de utilidad que obtiene la organización. Además, no se genera información oportuna a la administración para la toma de decisiones con relación a la

producción e insumos. Por tal motivo, se pone de manifiesto la necesidad que presenta la fábrica de Conservas Alimenticias La GAVIOTA, de determinar una adecuada estructuración de los costos de producción para conocer la relación costo-volumen, y de esta manera, lograr evaluar los riesgos y beneficios sobre las decisiones que toma la empresa.

Partiendo de lo ya expresado se formularon las siguientes interrogantes:

1. ¿Cómo es la planificación de la producción, inventarios y costos?
2. ¿Cuál es el basamento teórico que fundamenta el objeto de estudio en esta investigación?
3. ¿Cuales son las fortalezas y debilidades de la empresa la GAVIOTA?
4. ¿Cuáles son las oportunidades y amenazas de la empresa la GAVIOTA?
5. ¿Cuáles son los elementos y la estructura del costo en el proceso de fabricación en la empresa la GAVIOTA?
6. ¿Cuáles son las fases que se presentan en el proceso productivo de fabricación de los productos terminados de la empresa la GAVIOTA?
7. ¿Cómo ha sido la gestión de costos de la empresa?

OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo general

- Analizar la planificación de la producción, inventarios y costos de la empresa de conserva Alimenticia la Gaviota, Cumaná- Edo Sucre.

Objetivos específicos

- Identificar el basamento teórico que fundamenta el objeto de estudio en esta investigación.
- Determinar cuáles son las fortalezas y debilidades que presenta la empresa la GAVIOTA.
- Determinar cuáles son las oportunidades y amenazas que presenta la empresa la GAVIOTA.
- Describir los elementos y la estructura del costo en el proceso de fabricación en la empresa la Gaviota.
- Identificar las fases que se presentan en el proceso productivo de fabricación de los productos terminados de la empresa la Gaviota.
- Determinar los costos incurridos de materia prima, mano de obra directa, y costos indirectos asignados a los productos terminados.
- Analizar la gestión de costos de la empresa.

Justificación

En la presente investigación se pretende determinar la incidencia de la planificación de la producción, inventario y costo de la empresa de conserva alimenticia la Gaviota, motivado a que la empresa no cuenta con un control de costos de los productos terminados, que les permita conocer con exactitud los márgenes de rentabilidad para ser utilizado por la gerencia en la toma de decisiones que le permitirá satisfacer sus necesidades de recolección y análisis de los costos de producción con mas prontitud y confiabilidad.

Es así que el análisis de costos de producción en la empresa la Gaviota, se sustenta en la necesidad de obtener información contable veraz y confiable en un momento determinado. Dicho planteamiento le brinda a la gerencia pautas que ayuda no solo en la estimación de los costos de fabricación, sino también a vender un determinado volumen del producto para obtener una mejor rentabilidad estimada.

Por otra parte, se aportaran elementos teóricos con el propósito de estimar al equipo de la gerencia de finanzas en la aplicación de las técnicas, adaptadas a la nueva realidad que permitan evaluar la utilidad y de esta manera fortalecer el desarrollo de la institución para responder con un balance contable positivo que refleje la solución a los problemas y ofrezca opciones para el progreso de la empresa, garantizando el camino para lograr el mayor beneficio del comercio.

En tal sentido la empresa la Gaviota, nos ofreció las oportunidades para llevar a la práctica nuestra investigación y así cumplir con el requisito primordial para optar al título de licenciados en Contaduría Pública.

DELIMITACIONES

El presente trabajo especial de grado se enmarca dentro de la carrera de Licenciatura Contaduría Pública de la UDO, en la línea de investigación:

Se refiere a la Planificación de la Producción, Inventarios y costos de la Empresa la Gaviota, Cumana- Estado Sucre. 2012.

La fábrica de conservas alimenticias la Gaviota, se encuentra ubicada en cumana, frente a la avenida carupano (Sector Caigüiré), parroquia Valentín Valiente del municipio Sucre, Estado Sucre (Venezuela).

Dicha empresa se dedica a la elaboración de Sardinias, Atún, Pepitona enlatada y harina de pescado.

La empresa tiene una ubicación geográfica comprendida dentro de los siguientes linderos, se puede notar que la misma se encuentra cercado con paredes de bloque, y al Norte: Se puede observar el muelle donde se recibe la materia prima en las embarcaciones. Sur:

El periodo para la realización de este trabajo abarca desde el mes de mayo hasta Agosto del año 2012.

LIMITACIONES

En la presente investigación, se puede decir que las condiciones que pueden afectar la realización del mismo son las siguientes:

- La Organización no dispone de una base de datos que refleje los costos incurridos en el proceso productivo, ni cuenta con un software o aplicación para tal fin, originado que se realicen los cálculos de costos de producción de manera manual, utilizando los soportes contables, la cual causa perdida de tiempo y esfuerzo.
- Al no estar organizadas las facturas, el cálculo y análisis de las mismas origina que se dedique más tiempo del requerido causando contratiempo en el análisis del costo de toda la línea de producción.
- Actualmente, la dinámica de trabajo de la empresa en el área administrativa, origina que el personal calificado disponga de poco tiempo para suministrar información, ocasionando que el proceso de recopilación de la misma lleve más tiempo del estimado.

CAPITULO II MARCO TEORICO

ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

En la presente investigación encontramos temas relacionados con la planificación, costos de producción e inventarios que nos sirvieron de ayuda para la elaboración de nuestro trabajo de grado, las cuales respaldan el presente estudio:

- Peinado y Díaz (2010). En su trabajo de investigación Titulado "Relación Costo-Volumen-Utilidad de la producción en la fábrica de exquisiteces de Atún Fextun S.A (EPS) Cumana Edo. Sucre; 2010". Para optar al Título de Licenciatura en Economía Social. Universidad Nacional Experimental Politécnica de las Fuerzas Armadas Nacional Cumana Estado Sucre. Esta Investigación tuvo como objetivo general estimar la Relación Costo-Volumen-Utilidad de los productos terminados de la fábrica de exquisiteces de Atún Fextun S.A (EPS) para el primer trimestre del año 2010. Es sus conclusiones las cuales llegaron en su investigación se tiene:

La empresa carece de un sistema formal de acumulación de costo que le permita, obtener información acerca de los costos de producción en que incurren para realizar sus actividades, con el fin de satisfacer sus necesidades de información de una manera oportuna y eficaz para el proceso de toma de decisiones gerenciales. (p. 101).

Este trabajo de grado es de gran importancia referencial porque se relaciona fundamentalmente con la acumulación y el análisis de la información de costos para uso interno, la planeación, el control y la toma de decisiones. Además identifica define, mide, reporta y analiza los diversos elementos de

los Costos Directos e Indirectos asociado con la producción y comercialización de bienes y servicios.

- De Garate, Hernández y Sifontes. (2011). En su trabajo de investigación Titulado "Análisis De La Planificación De Los Costos Operativos En La Producción De Alimentos Polar Comercial Planta Enlatados Mariguitar, Estado Sucre". Para optar al Título de Licenciatura en Contaduría Publica. Universidad de Oriente. Plantearon como objetivo general; Analizar la planificación de los costos operativos en la producción de Alimentos Polar Comercial Planta Enlatados Mariguitar.

El costo constituye, además, la base para la formación de los precios de los productos y servicios elaborados. Por ello es tan importante la obtención del máximo de producción, con el mínimo indispensable de gastos, para garantizar así el gradual incremento de las ganancias o utilidades.

Mediante la planificación del costo de producción, se logra trazar las magnitudes óptimas de gastos para acometer la producción, mediante los resultados operativos de la empresa, los factores técnico-económicos y los indicadores establecidos.

Este trabajo de grado es de gran importancia referencial para la planificación del costo de producción, consiste en la determinación previa de los gastos indispensables para obtener un volumen dado de producción y entrega de cada tipo y de toda la producción de la empresa, con la calidad establecida.

- Arenas y Reyes. (2008).En su trabajo de investigación Titulado "Incidencia De Los Costos Del Inventario De Productos Terminados En Las Utilidades,

Bajo El Contexto De Las Variables Macroeconómicas. Caso: Distribuidora De Pesca (Dipesca) Período 1997 – 2006". Para optar al Título de Licenciatura en Contaduría Pública. Universidad de Oriente. Plantearon como objetivo general; Analizar la incidencia de los costos del inventario de productos terminados en las utilidades, bajo el contexto de las variables macroeconómicas. Durante el período 1997 al 2006, en la empresa Distribuidora de Pescado, C.A. (DIPESCA).

En cuanto a sus políticas contables se basan en el establecimiento del sistema de inventarios perpetuo, que descansa en tres cuentas del libro mayor, denominadas Almacén, Costo de Ventas y Ventas. La cuenta de Almacén tiene el carácter de colectiva y su saldo es analizado por subcuentas, una para cada clase de artículo formando el auxiliar de almacén con tarjetas donde se registran todas las entradas, salidas y existencias de cada clase de artículo, tanto en unidades como en importe a precio de costo.

Los tipos de inventarios utilizados, son el inventario perpetuo, el inventario final, inventario inicial y el inventario determinado por observación y comprobado con una lista de chequeo, además también se utiliza el inventario mixto y el inventario de seguridad.

Los inventarios de productos terminados absorben la holgura cuando fluctúan las ventas o los volúmenes de producción, lo que da otra razón para el control de inventarios. Estos tienden a proporcionar un flujo constante de producción, facilitando su programación.

- Longa (2010). En su trabajo de investigación Titulado " Diseño de la línea de etiquetado y empaque para la producción de especies marinas o pescados en la planta enlatadora de alimentos y conservas marinas en la gaviota, Cumana Estado Sucre." Para optar al Título de Ingeniería Mecánica. Universidad

Nacional Experimental Politécnica de las Fuerzas Armadas Nacional Cumana Estado Sucre. Plantearon como objetivo general; Diseñar la línea de etiquetado y empaque para la producción de especies marinas o pescados en la planta enlatadora de alimentos y conservas marinas en la gaviota, Cumana Estado Sucre."

Dentro de las conclusiones las cuales llego el investigador se tiene;

En cuanto a la factibilidad técnica se señalo como mejoramiento fundamental el factor tiempo en la producción. Debido a que las labores de etiquetado y embalaje en el diseño son automatizadas en el proceso productivo es continuo esto reduce el tiempo de producción. Además el diseño de la nueva línea proporciona al producto mayor resguardado en cuanto a sus condiciones físicas, aumentando su calidad en cuanto a la apariencia.

Este factor es directamente proporcional a la competitividad de la empresa en el mercado, porque a mayor calidad en el producto, más competitiva es la empresa.

- Castro (2006). En su trabajo de investigación Titulado " Análisis de los procedimientos utilizados por el departamento de contabilidad para la determinación de los costos de producción de la empresa Juan Francisco Cabrera e hijos sucesores C.A. Cumana, Estado Sucre". Para optar al título de Licenciatura en contaduría Publica. Universidad de Oriente Núcleo de Sucre. Venezuela. Tuvo como objetivo general, Analizar los procedimientos utilizados por el departamento de Contabilidad para la determinación de los costos; y dentro de sus objetivos específicos, determinar los procedimientos utilizados en la asignación de la mano de obra, elaboración, pago y registro de la nomina. Así como, participar en la determinación del costo unitario del tabaco por tipo. Dentro de las conclusiones de esta investigación se tiene:

Al no existir un medio de información que permita conocer con precisión el

tiempo que los trabajadores operan dentro de la fábrica, produce inconvenientes al momento de determinar la mano de obra utilizada en la producción. No se lleva ningún sistema de costo que le permita obtener información exacta del costo de cada producto que se fabrica. (P.115)

El procedimiento contable de la empresa Juan Francisco Cabrera e hijos sucesores, C.A para determinar los costos de producción, les permite a los investigadores obtener información precisa de cómo calcular los costos de producción y a su vez le sirve como referencia para manejar la información que no pueda ser suministrada por la empresa la gaviota.

BASES TEÓRICAS

Las bases teóricas comprenden un conjunto de conceptos y proposiciones que constituyen un punto de vista o enfoque determinado, dirigido a explicar el fenómeno o problema planteado. En este caso nos concentramos en ciertas teorías para cumplir con los objetivos planteados inicialmente y realizar un análisis apropiado de los resultados.

LA PLANIFICACIÓN

Para Antonio francés(2006) Define la planificación como un “proceso en el cual se definen de manera sistemática los lineamientos estratégicos, o líneas maestras de la empresa u organización, y se los desarrolla en guías detalladas para la acción, se asignan recursos y se plasman el documento llamados planes”.

Según Ezequiel Ander- Egg (2007) se define planificación: “Planificar es la acción consistente en utilizar un conjunto de procedimientos mediante los cuales se introducen una mayor racionalidad y organización en un conjunto de actividades y acciones articuladas entre sí que, previstas anticipadamente, tienen el propósito de

influir en el curso de determinados acontecimientos, con el fin de alcanzar una situación elegida como deseable, mediante el uso eficiente de medios y recursos escasos o limitados”

Características de la Planificación

La planificación se caracteriza por:

- **Sentido de Proceso:** la planificación es una actividad continua, un reajuste permanente entre medios, actividades, fines y procedimientos.
- **Vínculo con el medio:** Tiene en cuenta los diferentes factores sociales y factores contingentes que conforman el escenario donde se desarrolla. En muchos casos, este vínculo con el medio se efectúa a través de un diagnóstico preliminar.
- **Actividad preparatoria:** la planificación se desarrolla en un escenario previo a la acción. Hay una separación entre el espacio de planificación y el de ejecución.
- **Conjunto de decisiones:** Planificar implica la selección de algunas soluciones entre una gama de opciones. Sin embargo, más que una decisión única, la planificación es un conjunto de decisiones interrelacionadas y en progresión.
- **Para la acción:** A pesar de que la planificación no es ejecución, siempre va dirigida hacia la realización de acciones.
- **Sentido de futuro:** la planificación siempre es un esfuerzo prospectivo, se busca el logro de objetivos futuristas.
- **Tiende al logro de objetivos:** el alcance de objetivos propuestos, concretos y definidos es una de las principales metas de la planificación.
- **Teoría causa-efecto:** Relación de causalidad entre lo decidido y los resultados esperados.

- **Eficiencia:** Para el logro de los objetivos, se busca el uso de los medios más eficientes.

Ventajas de la Planificación

Existen muchas ventajas para la planificación que deben estimular a todos los gerentes en todos los niveles de cualquier organización. Entre las cuales podemos mencionar las siguientes:

- Requiere actividades con orden y propósito. Se enfocan todas las actividades hacia los resultados deseados y se logra una secuencia efectiva de los esfuerzos.
- Señala la necesidad de cambios futuros. La planificación ayuda al gerente a visualizar las futuras posibilidades y a evaluar los campos clave para posible una posible participación.
- Contesta a las preguntas "y que pasa si..." Tales preguntas permiten al que hace la planificación, a través de una complejidad de variables ver e intuir los posibles planes de contingencia.
- Proporciona una base para el control. Este se ejecuta para cerciorarse que la planificación está dando los resultados buscados.
- Estimula la realización. El hecho de poner los pensamientos en papel y formular un plan proporciona al que hace los planes la orientación y el impulso de realizar y lograr los objetivos.
- Obliga a la visualización del conjunto. Esta comprensión general es valiosa, pues capacita al gerente para ver las relaciones de importancia, obtiene un entendimiento más pleno de cada actividad y aprecia la base que apoya a las actividades administrativas.
- Aumenta y equilibra la utilización de las instalaciones. Se hace un mejor uso de lo que se dispone.

- Ayuda al gerente obtener status. La planificación adecuada ayuda al gerente a proporcionar una dirección confiada y agresiva.

Desventajas de la Planificación

Por otra parte, existen desventajas o limitaciones del uso de la planificación.

- La planificación está limitada por la exactitud de la información y de los hechos futuros. La utilidad de un plan está afectada por la corrección de las premisas utilizadas como subsecuentes. Si las condiciones bajo las cuales fue formulado el plan cambian en forma significativa, puede perderse gran parte del valor del plan.
- La planificación cuesta mucho. Algunos argumentan que el costo de la planificación excede a su contribución real. Creen que sería mejor gastar el dinero en ejecutar el trabajo físico que deba hacerse.
- La planificación tiene barreras psicológicas. Una barrera usual es que las personas tienen más en cuenta el presente que el futuro.
- La planificación ahoga la iniciativa. Algunos creen que la planificación obliga a los gerentes a una forma rígida de ejecutar su trabajo.
- La planificación demora las acciones. Las emergencias y apariciones súbitas de situaciones desusadas demandan decisiones al momento. No puede dejar pasar el tiempo valioso reflexionando sobre la situación y diseñando un plan.
- La planificación es exagerada por los planificadores. Algunos críticos afirman que quienes hacen la planificación tienden a exagerar su contribución.

Principios del Proceso de Planificación

Según Zafra J 1987 “el fundamento esencial de la planificación puede

entenderse mediante los cuatro principios básicos que la sustentan:

- a) **Contribución a los objetivos:** el propósito de cada plan y de todos los planes derivados es facilitar la consecución de los objetivos empresariales.
- b) **Prevalencia de la planificación:** ya que todas las actividades deben ser planeadas siempre, la planificación debe estar primero que cualquier actividad de organización y de control.
- c) **Extensión de la planificación:** el carácter y amplitud de la planificación dependen de la autoridad del administrador y las naturalezas de las políticas y planes de su superior.
- d) **Eficiencia de los planes:** se mide la eficacia de un plan por el monto de su contribución a los objetivos, como compensación de los costos y consecuencias inesperadas requeridas por formularlos y ponerlos en marcha.

Importancia de la planificación

En esencia la necesidad de planear se deriva del hecho de que toda empresa opera en un medio que experimenta constantes cambios. En efecto, uno de los mayores problemas de desarrollo profesional que se presenta dentro de las empresas en la actualidad, es romper la resistencia al cambio que permita establecer estrategias de crecimiento, marchar paralelamente al avance de la tecnología y competir en el medio en el cual operan. En contraste, el mundo de la urbanización, industrialización y crecimiento económico se caracteriza por el constante remplazo de viejos métodos.

Es necesario planear porque:

- Es la única forma consciente de enfrentarse a un futuro incierto y cambiante. Determina lo que debe hacerse en el presente para que satisfaga el futuro.
- Es la única forma de asegurar que los riesgos naturales sean tomados en el tiempo correcto.

- Es un medio para asegurar que las acciones de las personas se correspondan a las exigencias de los objetivos superiores de la empresa.
- Es un medio para reducir los costos haciendo un uso eficiente de los recursos empleados.
- Permite el establecimiento de sistemas de control.

Etapas del Proceso de Planificación

- Elaboración de un plan o planeamiento.
- Preparación de las condiciones para la ejecución (instrumentación o implementación).
- Ejecución del plan.
- Evaluación de los resultados.

En el planteamiento se hace un estudio de la situación o del objeto a planificar, se diseña el modelo normativo que contiene el futuro que contiene el futuro propuesto para el objeto (expresado en objetivos), las correspondientes estrategias a aplicar y los medios necesarios; se diseña el modelo operativo con los respectivos programas que permitan lograr los objetivos formulados en el modelo normativo.

Elaborado el plan, es a veces necesario tomar una serie de de medidas para garantizar su exitosa ejecución, se toman una serie de medidas que pueden ser: políticas, sociales, legales, institucionales, financieras, organizativas, relativa a los recursos materiales, con respecto al personal, entre otros., que garanticen el éxito de la aplicación del plan.

Ejecución del plan: en esta etapa se pone en ejecución el plan siguiendo lo establecido en el modelo operativo y, en particular, en sus proyectos y programas.

Además, se controla la ejecución y los resultados parciales que se van obteniendo para introducir los correlativos necesarios.

Evaluación de los resultados de la planificación del plan culmina con el proceso. Como su denominación lo indica se evalúan los resultados obtenidos, la corrección de la estrategia y la pertinencia de los medios.

A partir del resultado de la evaluación se reinicia el proceso antes expuesto. Las etapas no deben llevar necesariamente la secuencia presentada, algunas pueden ejecutarse simultáneamente. Por ejemplo: a medida que se elabora el plan y se van conociendo los requerimientos, también pueden prepararse las condiciones para su ejecución; asimismo, se puede iniciar la ejecución del plan y continuar con la preparación de las condiciones que faciliten ésta ejecución; el control que se lleva a cabo durante la ejecución del plan es base para la evaluación.

Es conveniente hacer un comentario acerca de los organismos responsables de la realización de cada etapa. Se comprende que la ejecución del plan debe estar a cargo de unidades u organizaciones distintas de las que preparan el plan y evalúan los resultados de su aplicación. Asimismo, las unidades encargadas de preparar las condiciones para la ejecución del plan, pueden ser distintas de las ejecutoras o de las que preparan o evalúan los resultados. La no distinción entre las unidades responsables de cada etapa, puede contribuir a crear confusión en el contenido de la planificación, con las unidades responsables de éste proceso. Por su complejidad, la planificación requiere la combinación, la planificación requiere la combinación de diversas unidades trabajando, con una gran coordinación y con una clara diferenciación en las funciones o tareas a realizar.

Clasificación de los planes

Los planes se pueden clasificar en objetivos, políticas, estrategias, procedimientos, reglas, programas y presupuestos (Zafra J. 1987)

- a) **Objetivos:** son los fines hacia los cuales se dirige la actividad. Es la finalidad de la planificación y el fin hacia cual se encaminan la organización, los recursos humanos, la dirección y el control.
- b) **Políticas:** son planes en sentido de que representan planeamientos generales que guían o canalizan la forma de pensar y la acción en la toma de decisiones de los subalternos.
- c) **Estrategias:** tiene como finalidad determinar y comunicar, mediante un sistemas de objetivos y políticas mayores, una descripción de lo que se desea sea la empresa, las estrategias muestran la dirección y empleo general de recursos y de esfuerzos. No tratan de delinear exactamente como debe de cumplir las empresas sus objetivos sino dar una referencia útil para guiarse el pensamiento y la acción de la empresa.
- d) **Procedimientos:** son los planes en cuanto determinan un método habitual de manejar actividades futuras, son guías de acción, más bien que de pensamiento, que detalla en forma exacta como ciertas actividades deben de cumplirse.
- e) **Reglas:** son las formas más simples de plan .Una regla lleva a que se tome o no una acción específica y definida con respecto a una situación.
- f) **Programas:** son un complejo de metas, políticas y procedimientos, reglas, asignaciones de tareas, pasos que han de darse, recursos que deben de

emplearse y otros elementos necesarios para llevar adelante una forma de acción determinada.

- g) **El presupuesto:** es un planteamiento de resultados expresados en términos numéricos.

La Estrategia

El término proviene de la actividad militar. **Edward Luttwark**, en su diccionario de la guerra moderna (174-175), explica lo siguiente:

“Estrategia. El arte de desarrollar y emplear recursos militares y de otra naturaleza para alcanzar objetivos definidos por la política nacional. El término estrategia se ha puesto muy de moda y suele usársele también para designar planes, o líneas de acción que nada tienen que ver con la estrategia militar”.

Planificación estratégica

Según Leonard D. Goodstein. Define la planeación estratégica como "el proceso por el cual los miembros guías de una organización prevén su futuro y desarrollan los procedimientos y operaciones necesarias para alcanzarlos".

Para Tomasini, A "La planeación estratégica es un conjunto de acciones que deben ser desarrolladas para lograr los objetivos estratégicos, lo que implica definir y priorizar los problemas a resolver, plantear soluciones, determinar los responsables para realizarlos, asignar recursos para llevarlos a cabo y establecer la forma y periodicidad para medir los avances".

George Steiner define la planificación estratégica considerando cuatro puntos de vista diferentes:

- a) Porvenir de las decisiones actuales. La planificación estratégica se relaciona con el porvenir de las decisiones actuales.
- b) Proceso. La planificación estratégica es un proceso que se inicia con el establecimiento de metas organizacionales, define estrategias y políticas y desarrolla planes detallados para asegurar la implantación de las estrategias y así obtener los fines buscados.
- c) Filosofía. La planificación estratégica es una actitud, una forma de vida. Representa un proceso mental, un ejercicio intelectual, más que una serie de procedimientos, estructuras o técnicas prescritos.
- d) Estructura. Un sistema de planificación estratégica formal une cuatro tipos de planes fundamentales: planes estratégicos, programas a mediano plazo, presupuestos a corto plazo y planes operativos.

En resumen la planeación estratégica es el esfuerzo sistemático y más o menos formal de una empresa para establecer sus propósitos, objetivos, políticas y estrategias básicas, y desarrollar planes detallados con el fin de poner en práctica las políticas y estrategias para lograr dichos propósitos.

DEFINICIÓN DE LA MATRIZ FODA

La matriz DOFA es un instrumento metodológico que sirve para identificar acciones viables mediante el cruce de variables, en el supuesto de que las acciones estratégicas deben ser ante todo acciones posibles y que la factibilidad se debe encontrar en la realidad misma del sistema.

Es un instrumento de análisis que representa en forma matricial las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas con el propósito de facilitar la generación de estrategias, asegurando que éstas sean concebidas en función de sus principales determinantes.

Funcionamiento

Su funcionamiento está representado por la combinación entre características particulares de una organización y su entorno. La cual es de múltiple aplicación que puede ser usada por todos los departamentos de la organización en sus diferentes niveles, para analizar diferentes aspectos, como: productos nuevos, líneas de productos, unidad estratégica de negocio, y división, etc.

El análisis DOFA debe hacer la comparación objetiva entre la empresa y su competencia para determinar fortalezas y debilidades, ha de realizarse un estudio profundo del entorno que identifique las amenazas y oportunidades que en él se presentan.

Debilidades

Son las diferentes insuficiencias de la organización que provocan una posición desfavorable en su entorno, donde se ven comprometidos sus planes estratégicos.

Según **Robbins y Coulter** (1996:263) las debilidades son: “actividades que la organización no realiza bien o recursos que necesitan pero que no posee”

En la evaluación de las debilidades de la organización se identifican las fallas que le impiden a la misma seleccionar e implementar estrategias que le permitan desarrollar y alcanzar su misión.

Oportunidades

Se define como aquellos factores que resultan positivos, favorables que se deben descubrir en el entorno, permitiendo obtener una adecuada mejoría en su posición de competitividad.

Según Mayora (1995:10) la define como: “Circunstancias o situaciones del entorno que son potencialmente favorables para la organización”

Después de analizar el entorno, la gerencia necesita evaluar qué ha aprendido en términos de oportunidades que la organización pueda explotar. Una estrategia de éxito será aquella que se ajuste bien al entorno.

Fortalezas

Se puede definir como: Posiciones favorables que se posee en relación con alguno de sus elementos (recursos, procesos, etc.) y que la colocan a responder eficazmente ante oportunidad o delante de una amenaza.

Robbins y Coulter (1996:263) lo definen como: “Actividad que la firma desarrolla bien o recursos que controlan”

Al llevar a cabo la evaluación de las fortalezas de la organización, debe señalar las capacidades para desempeñar actividades funcionales distintas como: (mercadotecnia, producción, operación, investigación y desarrollo, finanzas y contabilidad, sistema de información y recurso humano).

Amenazas

Son situaciones desfavorables, actuales o futuras, que deben ser enfrentadas con la idea de minimizar los daños potenciales, funcionamiento, y la sobrevivencia de la nación u organización.

Mayora (1997:10) la define como: “Desventajas que se le presenta a la empresa en su ámbito de negocio”

Hay que tener presente que el mismo entorno puede presentar en la misma industria oportunidades para una organización y representar amenazas para otra, debido a sus diferentes administraciones de recurso.

Dicho lo anterior es importante precisar tanto las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que presenta SUEPPLES como sindicato del Ejecutivo Regional.

COSTO

Para Horngren (2007), el costo es un "recurso sacrificado o perdido para alcanzar un objetivo específico"(p.21). Es decir, son erogaciones de dinero para adquirir un bien o prestar un servicio.

Según Don R. Hansen, Maryanne Mowen, el costo “es el efectivo o un valor equivalente de efectivo sacrificado por producto y servicios que se espera, que aporten un beneficio presente o futuro a una organización”. (p.35)

Según Polimeni (1999), “se define como el “valor” sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se miden en dinero mediante la reducción de activos o al recurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los bienes” (p. 11)

Clasificación de los Costos

Con el fin de suministrar datos útiles y relevantes a la gerencia, los costos pueden clasificarse de la siguiente manera:

En relación con los elementos de un producto o elementos del costo del producto:

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Esta información suministra a la gerencia la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto. A continuación se definen los elementos de un producto.

- **Materiales:** son los principales recursos que se usan en la producción, estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos.
 - ✓ **Materiales Directos:** son todos los que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la fabricación de un producto.
 - ✓ **Materiales Indirectos:** son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación.
- **Mano de Obra:** es el esfuerzo físico o mental empleado en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta.
 - ✓ **Mano de Obra Directa:** es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con éste con

facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto.

- ✓ **Mano de Obra Indirecta:** es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos terminados.

- **Costos Indirectos de Fabricación:** se utilizan para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos terminados.

En relación con la producción:

Los costos pueden clasificarse de acuerdo a su relación con la producción. Esta clasificación está ligada con los elementos de costo de un producto (materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación) y con los principales objetivos de la planeación y el control.

Las dos categorías, con base a su relación con la producción, son los costos primos y costos de conversión.

- **Costos Primos:** son los materiales directos y la mano de obra directa. Estos costos se relacionan de forma directa con la producción.
- **Costos de Conversión:** son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados. Los costos de conversión son la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

En relación con el volumen:

Los Costos se clasifican en relación con el volumen en costos variables, costos fijos y costos mixtos.

Costos Variables: son aquellos en que los costos cambian en proporción directa con los cambios en el volumen, o producción, dentro del rango relevante, describiéndose éste como aquel intervalo de actividad dentro del cual los costos fijos totales y los costos variables unitarios permanecen constantes; en cuanto que el costo unitario permanece constante. Los costos variables son controlados por el jefe responsable del departamento.

Costos Fijos: son aquellos en que los costos permanecen constantes dentro de un rango relevante de producción, mientras que el costo fijo por unidad varía con la producción. Más allá del rango relevante de producción, variarán los costos fijos. La alta gerencia controla el volumen de producción y es por lo tanto, responsable de los costos fijos.

Costos Mixtos: estos tienen las características de fijos y variables, a lo largo de varios rangos relevantes de operación. Existen dos tipos de costos mixtos: costos semivariables y costos escalonados.

Costos semivariables: la parte fija de un costo semivariable usualmente representa un cargo mínimo al hacer determinado artículo o servicio disponible. La parte variable es el costo cargado por usar realmente el servicio. Por ejemplo, la mayor parte de cargos por servicios telefónicos constan de dos elementos: un cargo fijo por permitirle al usuario recibir o hacer llamadas telefónicas, más un cargo adicional variable por cada llamada telefónica realizada.

Costo escalonado: la parte fija de los costos escalonados cambia abruptamente con los diferentes niveles de actividad puesto que estos costos se adquieren en partes individuales. Por ejemplo el sueldo de un supervisor.

Período en que los costos se comparan con los ingresos

Los costos también pueden clasificarse sobre la base de cuándo se cargan contra los ingresos. Algunos costos se registran primero como activos (gastos de capital) y luego se deducen (se cargan como un gasto) a medida que se usan o expiran. Otros costos se registran inicialmente como gastos (gastos de operación). La clasificación de los costos en categorías con respecto a los períodos que benefician, ayuda a la gerencia en la medición del ingreso, en la preparación de estados financieros y en la asociación de los gastos con los ingresos en el período apropiado. Las dos categorías usadas son costos del producto y costos del período:

Costos del Producto: son los que se identifican directamente con el producto. Éstos son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Estos costos no suministran ningún beneficio hasta que se venda el producto y, por consiguiente, se inventarían hasta la terminación del producto. Cuando se venden los productos, sus costos totales se registran como un gasto, denominados costo de bienes vendidos. El costo de los bienes vendidos se enfrenta con los ingresos del período en el cual se venden los productos.

Costos del Período: estos costos, que no están directa ni indirectamente relacionados con el producto, no son inventariados. Los costos del período se cancelan inmediatamente, puesto que no puede determinarse ninguna relación entre costo e ingreso. Los siguientes son ejemplos de los costos del período: el salario de un contador (gastos administrativos), la depreciación del vehículo de un vendedor

(gasto de mercadeo) y los intereses incurridos sobre los bonos corporativos (gastos financieros).

Relación con la Planeación, el Control y la Toma de Decisiones

A continuación se definen brevemente los costos que ayudan a la gerencia en las funciones de planeación, control y toma de decisiones.

Costos Estándares y Costos Presupuestados: los costos estándares son aquellos que deberían incurrirse en determinado proceso de producción en condiciones normales. El costeo estándar usualmente se relaciona con los costos unitarios de los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, cumplen el mismo propósito de un presupuesto. (Un presupuesto es una expresión cuantitativa de los objetivos gerenciales y es un medio para controlar el desarrollo hacia el logro de dichos fines). Sin embargo, los presupuestos con frecuencia muestran la actividad pronosticada sobre una base de costo total más que sobre una base de costo unitario. La gerencia utiliza los costos estándares y los presupuestos para planear el desempeño futuro y luego, para controlar el desempeño real mediante el análisis de variaciones (es decir, la diferencia entre las cantidades esperadas y las reales).

Costos Controlables y No Controlables: los costos controlables son aquellos que pueden estar directamente influenciados por los gerentes de unidad en determinado período. Por ejemplo, donde los gerentes tienen la autoridad de adquisición y uso, el costo puede considerarse controlable por ellos. Los costos no controlables son aquellos que no administran en forma directa determinado nivel de autoridad gerencial.

Costos Fijos Comprometidos y Costos Fijos Discrecionales: un costo fijo

comprometido surge, por necesidad, cuando se cuenta con una estructura organizacional básica (es decir, propiedad, planta, equipo, personal asalariado esenciales, entre otros). Es un fenómeno a largo plazo que por lo general no puede ajustarse en forma descendente sin que afecte adversamente la capacidad de la organización para operar, incluso, a un nivel mínimo de capacidad productiva.

Un costo fijo discrecional surge de las decisiones anuales de asignación para costos de reparaciones y mantenimiento, costos de publicidad, capacitación de los ejecutivos, entre otros. Es un fenómeno de término a corto que, por lo general, puede ajustarse de manera descendente, que así permite que la organización opere a cualquier nivel deseado de capacidad productiva, teniendo en cuenta los costos fijos autorizados.

Costos Relevantes y Costos Irrelevantes: los costos relevantes son costos futuros esperados que difieren entre cursos alternativos de acción y pueden destacarse si se cambia o elimina alguna actividad económica.

Los costos irrelevantes son aquellos que no se afectan por las acciones de la gerencia. Los costos hundidos son un ejemplo de costos irrelevantes. Éstos son costos pasados que ahora son irrevocables, como la depreciación de la maquinaria. Cuando se le confrontaron una selección, dejan de ser relevantes y no deben considerarse en un análisis de toma de decisiones, excepto por los posibles efectos tributarios sobre su disposición y en las lecciones “dolorosas” que deben aprenderse de los errores pasados.

La relevancia no es un atributo de un costo en particular; el mismo costo puede ser relevante en una circunstancia e irrelevante entre otra. Los hechos específicos de una situación dada determinarán cuáles costos son relevantes y cuáles irrelevantes.

Costos Diferenciales: un costo diferencial es la diferencia entre los costos de cursos alternativos de acción sobre una base de elemento. Si el costo aumenta de una alternativa a otra, se denomina costo incremental; si el costo disminuye de una alternativa a otras, se denomina costo decremental. Cuando se analiza una decisión específica, la clave son los efectos diferenciales de cada opción en las utilidades de la compañía. Con frecuencia, los costos variables y los incrementales son los mismos. Sin embargo, en caso de que una orden especial, por ejemplo, extienda la producción más allá del rango relevante, se incrementarían los costos variables al igual que los fijos totales. En ese caso, el diferencial en los costos fijos debe incluirse en el análisis de la toma de decisiones junto con el diferencial en los costos variables.

Costos de Oportunidad: cuando se toma una decisión para empeñarse en determinada alternativa, se abandonan los beneficios de otras opciones. Los beneficios perdidos al descartar la siguiente mejor alternativa son los costos de oportunidad de la acción escogida. Puesto que realmente no se incurre en costos de oportunidad, no se incluyen en los registros contables. Si embargo constituyen costos relevantes para propósitos de toma de decisiones y deben tenerse en cuenta al evaluar una alternativa propuesta.

Costos de Cierre de Planta: son los costos fijos en que se incurriría aún así no hubiera producción. En un negocio estacional, la gerencia a menudo se enfrenta a decisiones de si suspender las operaciones o continuar operando durante la “temporada muerta”. En el período a corto plazo es ventajoso para la firma permanecer operando en la medida en que puedan generarse suficientes ingresos por ventas para cubrir los costos variables y contribuir a recuperar los costos fijos. Los costos usuales de cierre de planta que deben considerarse al decidir si se cierra o se mantiene abierta son arrendamiento, indemnización por despido a los empleados, costos de almacenamiento, seguro y salarios del personal de seguridad.

SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS

Acumulación de Costos:

Es la recolección organizada y clasificación de los datos de costos de una compañía manufacturera, ya que éstas pueden manejar miles de documentos de trabajo tales como requisiciones, órdenes de compra, informes de recepción, facturas de vendedores, comprobantes, cheques, salidas de mercancía y documentos comerciales similares todos los meses. Por esta razón sin importar el tamaño de la compañía manufacturera se requieren sistemas de acumulación de costos definido claramente para controlar este volumen de documentos de trabajo.

La acumulación y clasificación de los datos rutinarios del costo del producto son tareas muy importantes que además demandan mucho tiempo. En general la acumulación de costos es la recolección organizada de datos de costos mediante un conjunto de procedimientos o sistemas. Una adecuada acumulación de costos suministra a la gerencia una base para pronosticar las consecuencias económicas de sus decisiones. Los costos se acumulan bajo un sistema periódico o perpetuo de acumulación de costos.

Sistema Periódico de Acumulación de Costos

Proveen sólo información limitada del costo del producto durante un período y requiere ajustes trimestrales o al final del año para determinar el costo de los productos terminados. Un sistema de esta naturaleza no se considera completo, puesto que los costos de materia prima, del trabajo en proceso y de los productos terminados sólo pueden determinarse después de realizar los inventarios físicos. Debido a esta limitación únicamente las pequeñas empresas manufactureras emplean sistemas periódicos de acumulación de costos.

Sistema Perpetuo de Acumulación de Costos

Es un medio para la acumulación de datos de costos del producto mediante las tres cuentas de inventario que proveen información continua de las materias primas, del trabajo en proceso, de los artículos terminados, del costo de los artículos fabricados y del costo de los artículos vendidos. Dicho sistema de costo por lo general, es muy extenso y es usado por la mayor parte de las medianas y grandes compañías manufactureras. Un sistema perpetuo de acumulación de costos está diseñado para suministrar información relevante y oportuna a la, a fin de ayudar en las decisiones de planeación y control. El principal objetivo de este sistema, como en el caso del sistema periódico de acumulación de costos, es la acumulación de los costos totales y el cálculo de los costos unitarios.

En un sistema perpetuo de acumulación de costos, el costo de los materiales directos, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación debe fluir a través del inventario de trabajo en proceso para llegar al inventario de artículos terminados. Los costos totales transferidos del inventario de trabajo en proceso al inventario de artículos terminados durante el período son igual al costo de los artículos producidos. El inventario final de trabajo en proceso es el balance de la producción no terminada al final del período. A medida que los productos se venden el costo de los artículos vendidos se transfieren del inventario de productos terminados a la cuenta de costo de los artículos vendidos. El inventario final de artículos terminados es el balance de la producción no vendida al final del período. Los costos totales son iguales al costo de los artículos vendidos más los gastos por concepto de venta, gastos generales y los gastos administrativos.

En un sistema perpetuo de acumulación de costos la información relacionada con el inventario de materiales, inventario de trabajo en proceso, inventario de artículos terminados, el costo de los artículos manufacturados y el costo de los

artículos vendidos, está continuamente disponible, en vez de encontrarse sólo al final del período, como en el caso de un sistema periódico de acumulación de costos.

Existen dos tipos básicos de sistemas perpetuos de acumulación de costos, clasificados de acuerdo con el tipo del proceso de producción son:

- Costeo por órdenes de trabajo.
- Costeo por proceso.

Sistemas de Acumulación de Costos por Órdenes de Trabajo

Este sistema es más adecuado cuando se manufactura un solo producto o grupo de productos según las especificaciones dadas por un cliente, es decir, cada trabajo es “hecho” a medida” según el precio de venta acordado que se relaciona de manera cercana con el costo estimado.

En un sistema de costos por órdenes de trabajo los tres elementos básicos del costo de un producto (materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación) se acumulan de acuerdo con la indicación de cada orden. Se establece cada una de las cuentas de inventario de trabajo en proceso para cada orden y se cargan con el costo incurrido en la producción de la (s) unidad (es) ordenad (as) específicamente. El costo unitario para cada orden se calcula dividiendo el costo total acumulado por el número de unidades de la orden en la cuenta de inventario de trabajo en proceso una vez terminada y previa a su transferencia al inventario de artículos terminados. Las hojas de costos por orden de trabajo se establecen al comienzo del trabajo y permanecen vigentes hasta que los productos se terminen y transfieran a artículos terminados. Luego la hoja de costo por órdenes de trabajo se extrae del libro mayor auxiliar de trabajo en proceso posteriormente se procesa y se archiva bajo la denominación de trabajo terminado. Los gastos administrativos y de

ventas no se consideran parte del costo de producción de la orden de trabajo y se muestran por separado en las hojas de costos por órdenes de trabajo y en el estado de ingreso.

Costeo por proceso

Este sistema se utiliza cuando los productos se manufacturan mediante técnicas de producción masiva o procesamiento continuo. El costeo por proceso es adecuado cuando se producen artículos homogéneos en grandes volúmenes, como es la refinería de petróleo o en una fábrica de acero.

En un sistema de costeo por proceso, los tres elementos básicos del costo de un producto –materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación – se acumulan según los departamentos o centros de costos. Un departamento o centro de costos es una división funcional importante en una fábrica, donde se realizan los correspondientes procesos de fabricación. Se establecen cuentas individuales de inventario de trabajo en proceso para cada departamento o proceso y se cargan con los costos incurridos en el procesamiento de las unidades que pasan por éstas. El costo unitario se calcula para un departamento (en vez de hacerlo para un trabajo) dividiendo el costo total acumulado en la cuenta de inventario de trabajo en proceso de ese departamento por la cantidad de sus unidades procesadas y antes de su transferencia a un departamento por la cantidad de sus unidades y antes de su transferencia a un departamento subsecuente. El costo unitario total del producto terminado es la suma de los costos unitarios de todos los departamentos: Un informe del costo de producción, por departamento, se utiliza para resumir los costos de producción. Los gastos por concepto de ventas y los administrativos no se consideran parte del costo unitario de fabricación del producto y se muestran por separado en el estado de ingresos (lo mismo que en el costeo por órdenes de trabajo)

Sistemas Alternativos para el Costeo del Producto

Costeo Directo

Otra variación del costeo del producto se denomina costeo directo o costeo variable. Con este enfoque orientado según el comportamiento de los costos, el costo de un producto está compuesto de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos variables de fabricación; sólo los costos de fabricación que varían con el volumen se cargan a los productos. Es decir, únicamente los costos de los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación variables se incluyen en el inventario. Muchas empresas emplean el costeo directo internamente puesto que facilita el control del costo y contribuye, por sí mismo, a la toma de decisiones gerenciales

Costeo por absorción

Bajo el costeo por absorción, algunas veces denominado costeo total o convencional, todos los costos de fabricación, tanto fijos como variables, se tratan como costo del producto. Cuando se incluyen los costos indirectos fijos de fabricación en el costo de un producto, costeo por absorción, se está empleando un enfoque funcional. Para propósitos de elaboración de informes financieros de uso externo, el costo de un producto debe incluir los costos indirectos fijos de fabricación (costeo por absorción). En resumen, el costo por absorción carga todos los costos a la producción excepto aquellos aplicables a los gastos de venta, generales y administrativos.

El principal punto de diferencia entre los dos métodos de costeo está en el tratamiento de los costos indirectos de fabricación fijos. Los defensores del costeo por absorción sostienen que todos los costos de fabricación, variables o fijos, son parte del costo de producción y deben incluirse en el cálculo de los costos unitarios del

producto. Afirman que la producción no puede realizarse sin incluir en costos indirectos de fabricación fijos.

Los defensores del costeo directo afirman, por el contrario, que los costos del producto deben asociarse al volumen de producción. Sostienen que los costos indirectos de fabricación fijos se incurrirán aún sin producción. Los proponentes de esta técnica insisten en que los costos indirectos de fabricación fijos son, en esencia, un costo del periodo relacionado con el tiempo y no tienen beneficios futuros y son, en consecuencia, un costo no inventariable.

Ambos enfoques pueden usarse fácilmente tanto en un sistema de costeo por órdenes de trabajo como en un sistema de costeo por proceso.

INVENTARIOS

Brito (1998), menciona que: "inventarios es el conjunto de bienes propiedad de una empresa que han sido adquiridos con el ánimo de volverlos a vender en el mismo estado en que fueron comprados, o para ser transformados en otro tipo de bienes y vendidos como tales. (p. 495).

A su vez Rodríguez (2001), sostiene que: " el inventario consiste en la cantidad de productos destinados para la venta, los materiales usados en el proceso de fabricación o los que se consumen en el transcurso de las actividades realizadas. (p. 91).

Norma Internacional de Contabilidad N° 2

Objetivo de los inventarios

1. El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido

hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.

Alcance

2. Esta Norma es de aplicación a todas los inventarios, excepto a:
 - (a) las obras en curso, resultantes de contratos de construcción, incluyendo los contratos de servicios directamente relacionados (véase la NIC 11, Contratos de Construcción);
 - (b) los instrumentos financieros; y
 - (c) los activos biológicos relacionados con la actividad agrícola y productos agrícolas en el punto de cosecha o recolección (véase la NIC 41, Agricultura).
3. Esta Norma no es de aplicación en la medición de los inventarios mantenidos por:
 - (a) Productores de productos agrícolas y forestales, de productos agrícolas tras la cosecha o recolección, de minerales y de productos minerales, siempre que sean medidos por su valor neto realizable, de acuerdo con prácticas bien consolidadas en esos sectores. En el caso de que esos inventarios se midan al valor neto realizable, los cambios en este valor se reconocerán en el resultado del periodo en que se produzcan dichos cambios.

(b) Intermediarios que comercian con materias primas cotizadas, siempre que midan sus inventarios al valor razonable menos costos de venta. En el caso de que esos inventarios se lleven al valor razonable menos costos de venta, los cambios en el importe del valor razonable menos costos de venta se reconocerán en el resultado del periodo en que se produzcan dichos cambios.

4. Los inventarios a que se ha hecho referencia en el apartado (a) del párrafo 3 se miden por su valor neto realizable en ciertas fases de la producción. Ello ocurre, por ejemplo, cuando se han recogido las cosechas agrícolas o se han extraído los minerales, siempre que su venta esté asegurada por un contrato a plazo sea cual fuere su tipo o garantizada por el gobierno, o bien cuando existe un mercado activo y el riesgo de fracasar en la venta sea mínimo. Esos inventarios se excluyen únicamente de los requerimientos de medición establecidos en esta Norma.

5. Los intermediarios que comercian son aquéllos que compran o venden materias primas cotizadas por cuenta propia, o bien por cuenta de terceros. Los inventarios a que se ha hecho referencia en el apartado (b) del párrafo 3 se adquieren, principalmente, con el propósito de venderlos en un futuro próximo, y generar ganancias procedentes de las fluctuaciones en el precio, o un margen de comercialización. Cuando esos inventarios se contabilicen por su valor razonable menos los costos de venta, quedarán excluidos únicamente de los requerimientos de medición establecidos en esta Norma.

Definiciones

Los siguientes términos se usan, en la presente Norma, con el significado que a

continuación se especifica:

Inventarios son activos:

- (a) poseídos para ser vendidos en el curso normal de la operación;
- (b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o
- (c) en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

Valor neto realizable es el precio estimado de venta de un activo en el curso

Control interno del Inventarios

El control interno sobre los inventarios es muy importante, puesto que estos representan el aparato circulatorio de una empresa comercial.

Para Brito (1998), algunos de los elementos de control interno sobre los inventarios que deben ponerse en práctica, son los siguientes:

- Las mercancías deben estar protegidas contra pérdidas por robo, manteniéndolas en inmuebles debidamente cerrados con sistemas seguros a donde solo podrán acceder las personas autorizadas. El almacén debe estar en condiciones tales que evite el deterioro físico de la mercancía.
- En los casos de despachos, solo se entregara mercancía, mediante la presentación de requisiciones u órdenes de despacho prenumeradas y debidamente autorizadas.

- Deben ser llevados registros de inventarios continuos en cuanto a cantidades y valores de todas las mercancías.
- Los registros de inventarios continuos deben ser periódicamente cuadrados con la cuenta de control respectiva.
- Periódicamente debe hacerse un conteo físico de todas las existencias y los resultados deben ser comparados con el mayor de almacén y con las cuentas de control respectivas.

Es necesario realizar un análisis de las partidas que componen el inventario. Debemos identificar cuáles son las etapas que se presentaran en el proceso de producción, las comunes o las que se presenta en su mayoría son:

- Materia Prima
- Productos en proceso
- Productos terminados
- Suministros, repuestos

En caso de materia prima, esta es importada o nacional, si es local existen problemas de abastecimiento, si es importada el tiempo de aprovisionamiento.

La obsolescencia de los inventarios, tanto por nueva tecnología como por desgaste tiempo de rotación, tienen seguro contra incontinencias, deberá realizarse la inspección visual de dicha mercadería. Se debe saber la forma de contabilización de los inventarios. Correcta valorización de la moneda empleada para su contabilización.

Se debe conocer la política de administración de los inventarios: con quienes se abastecen, que tan seguro es, preocupación por tener bajos precios y mejor calidad; cuantos meses de ventas mantienen en materia prima, productos en procesos y productos terminados; cual es la rotación de los inventarios fijada o determinada.

Áreas involucradas en la administración ya sea el Gerente de Producción, Gerente de Marketing, Gerente de Ventas o Finanzas, etc. Como se realiza el control de los inventarios en forma manual o computarizada. Tecnología empleada.

Naturaleza y liquidez de los inventarios, características y naturaleza del producto, características del mercado, canales de distribución, analizar la evolución y la tendencia.

Toma física del inventario

La toma física del inventario es un recuento sistemático de todas las unidades que se tenga en existencia en un momento determinado. Esta toma física debe llevarse a cabo por lo menos una vez al año o al cierre del ejercicio económico.

La toma de inventario involucra aspectos importantes en cuanto a la administración del capital e trabajo de la empresa. De esta depende hacer programas de ventas, realizar las compras necesarias, depurar los inventarios y detectar los faltantes y unidades dañadas. Cuando la toma de inventario indica que las existencias no cubren la demanda, la administración de la empresa deberá ponerse en contacto con los proveedores y solicitar la reposición de mercancías, de igual manera canalizar los recursos financieros para hacer frente a los nuevos compromisos, bien sea a través de la cobranza u otra modalidad

CAPITULO III

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA

Conservas Alimenticias “LA GAVIOTA” S.A nace por iniciativa de Julián Veroe, Antonio Rodríguez y Darío Hernández; Trabajadores del Ministerio de Agricultura y Cría (MAC) quienes

Analizando las características de la región y las perspectivas que ofrecían las industrias del pescado (poco explotado en aquella época) decidieron solicitar un crédito con la idea de crear una empresa que se dedicara a ese ramo.

Esa idea se hace realidad en el año 1948. Cuando el documento de constitución queda inscrito en el libro de registro de comercio N° 387. Tomo 3-D con fecha de 2 de julio de ese mismo año en el juzgado de primera instancia en el mercantil de distrito federal.

El capital inicial de la empresa fue de doscientos mil bolívares (200.000.Bs) cada una distribuidas entre los tres socio. La empresa comienza su funcionamiento en la ciudad de Cumaná con cuarenta personas, siendo su objetivo principal la fabricación de conservas de pescado.

Cuatro años después de su constitución la empresa presento bajas excesivas en sus utilidades que casi la llevaron a la quiebra total, pasando para el año 1955 a manos de un solo dueño.

Al pasar el tiempo y debido a las mejoras introducidas a la empresa y a las condiciones externas (mayor demanda del producto) que influyen directamente en las

ventas recupera y empieza a desarrollarse en forma positiva con un auge de crecimiento vertiginoso que le induce ampliar su capacidad de producción, adquirir nuevas maquinas e incrementar números de trabajadores.

En 1978 la empresa pasa a mano de veinte accionistas debido a que su único dueño y actual presidente Sr. José Camino distribuyo el 50% de las acciones de la compañía entre diecinueve trabajadores que tenían treinta años al servicio de misma.

En una asamblea de accionista celebraron el 31 de octubre de 1981 folios 102 al 104 del libro del libro de actas de asambleas de accionista de registro de comercio N° 50, tomo 64-A segundo; se decidió aumentar el capital social de la empresa de treinta y seis millones de bolívares (36.00.000Bs) mediante la emisión de dieciséis mil (16.000) nuevas acciones nominativas de un mil bolívares cada uno. (1.000Bs).

Con la evolución de la empresa y al aumentar el capital social, la firma incorpora a la producción de conservas, la fabricación de harina de pescado para consumo animal y adquiere nuevas maquinas y lanchas de pesca. Actualmente la empresa cuenta con capital de cincuenta y dos millones de bolívares (52.000.000 Bs) y varias lanchas de pesca y transporte de sardinas, pepitonas y atún que le permiten abastecer su requerimiento de pescado.

Tiempo mas tarde, en el año 2009, después de una serie de reclamos de los trabajadores, el presidente de la republica bolivariana de Venezuela, Hugo Chávez Frías, ordena la medida de expropiación de conservas Alimenticias La Gaviota, S.A., considerando que es deber del estado garantizar la seguridad alimenticia de la población y que la sardina, cuyo precio ha sido regulado por ejecutivo nacional, y que constituye un rubro estratégico de la mesa del venezolano. Pasando así a manos de INDEPABIS el 01/05/2009, como primer ente en administrar la planta por poco

tiempo, luego pasa a manos de la administración central de la Corporación Venezolana de Alimentos (CEVAL) el 15/03/2010. De igual manera, se logra con esta medida la consolidación de productos de esta empresa de producción socialista ubicada en el estado Sucre.

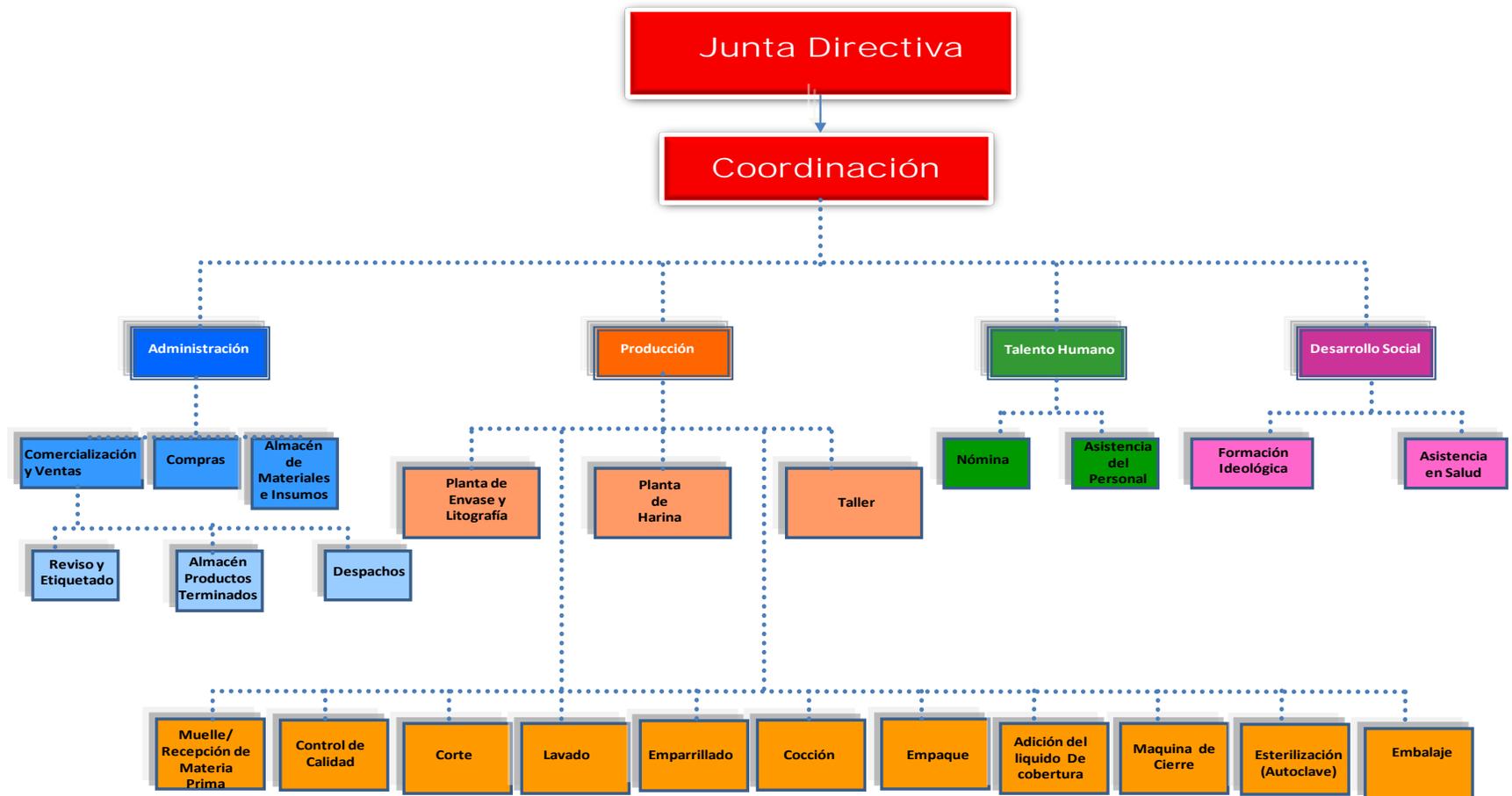
Misión

Fomentar y desarrollar la producción, distribución y comercialización de productos pesqueros con alta eficacia y eficiencia que garanticen los requerimientos alimenticios de la población venezolana en estos rubros. Incentivando el nuevo modelo productivo socialista que permite integrar a los productos asociados, las unidades de producción socialista y las comunidades organizadas y de esta manera contribuir al logro de la seguridad alimenticia de la nación.

Visión

Ser una empresa líder en la producción, distribución y abastecimiento de productos pesqueros de alta calidad, con tecnología avanzada en armonía con el ambiente, y así satisfacer las necesidades de otros productos tanto en la población venezolana como en los pueblos hermanos del mundo, enmarcados en los acuerdos de integración establecidos por el estado venezolano.

ORGANIGRAMA EMPRESA CONSERVAS ALIMENTICIAS LA GAVIOTA , S.A.



DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

- **Consumo** es el uso que hace el hombre de los bienes o servicios que están a su disposición con el fin de satisfacer sus necesidades.
- **Control** es un mecanismo preventivo y correctivo adoptado por la administración de una dependencia o entidad que permite la oportuna detección y corrección de desviaciones, ineficiencias.
- **Conserva de alimentos** es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después.
- **Empaque** es una parte fundamental del producto, porque además de contener, proteger y/o preservar el producto permitiendo que este llegue en óptimas condiciones al consumidor final, es una poderosa herramienta de promoción y venta.
- **Empresa** es una organización, institución o industria dedicada a actividades o persecución de fines económicos o comerciales para satisfacer las necesidades de bienes y servicios de los demandantes.
- **Gastos:** Los gastos expresan el monto total, en términos monetarios, de los recursos materiales, laborales y financieros utilizados durante un período cualquiera, en el conjunto de la actividad empresarial.
- **Maquina** es un conjunto de elementos móviles y fijos cuyo funcionamiento posibilita aprovechar, dirigir, regular o realizar un trabajo con un fin determinado.
- **Manufactureras** es una fase de la producción económica de los bienes encoriación se produce bajo todos los tipos de sistemas económicos; y es una actividad tan propia del ser humano que lo define como espión, y se privilegiaba la industria pesada sobre la de bienes de consumo.

- **Organización** son sistemas sociales diseñados para lograr metas y objetivos por medio de los recursos humanos o de la gestión del talento humano y de otro tipo.
- **Sistema** es una reunión o conjunto de elementos relacionados. Puede estructurarse de conceptos, objetos y sujetos.
- **Precios** es la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio.
- **Proceso** es un conjunto de actividades mutuamente relacionadas o que interactúan, las cuales transforman elementos de entrada en resultados.
- **Producción** es la actividad económica que aporta valor agregado por creación y suministro de bienes y servicios, es decir, consiste en la creación de productos o servicios y, al mismo tiempo, la creación de valor.
- **Producto** es cualquier cosa que puede ofrecerse a la atención de un mercado para su adquisición, uso o consumo y que satisfaga un deseo o una necesidad.
- **Tonelada** es una medida de masa en el sistema métrico decimal y actualmente en el Sistema Internacional de Unidades. Su símbolo es **t**.
- **Toma de decisiones** consiste, básicamente, en elegir una opción entre las disponibles, a los efectos de resolver un problema actual o potencial (aún cuando no se evidencie un conflicto latente).

CAPITULO IV DESARROLLO DE LOS OBJETIVOS

Fortalezas y debilidades que presenta la Empresa Conserva Alimenticia LA GAVIOTA, S.A

Fortaleza:

- Personal capacitado y comprometido con la empresa.
- Buena estructura organizativa.
- Excelente ubicación.
- Elevada producción.
- Buena calidad en los productos.
- Fabricación de envases rectangulares, lo que disminuye el factor costo para este concepto en un 70 %.

Debilidades:

- Estructura física en mal estado.
- Falta de mantenimiento en maquinarias.
- Falta de transporte para el personal.
- Equipos de oficina deficientes.
- Mala distribución de espacios.
- Falta de automatización en los procedimientos administrativos.
- Falta de embarcaciones.
- Cuarto de frío inoperativo.

Oportunidades y amenazas que presenta la Empresa Conservas Alimenticias LA GAVIOTA, S.A

Oportunidades:

- Buena relación con los proveedores de las zonas adyacentes.
- Clientes satisfechos.
- Gran aceptación de los productos en el mercado.

Amenazas:

- Control de precios no ajustados a la realidad.
- Falta de colocación de precios a las diferentes presentaciones de los productos.
- Cambios en el ecosistema por problema de escases.
- Falta de inversión.
- Dependencia de Pesca.

FASES QUE SE PRESENTAN EN EL PROCESO PRODUCTIVO

Aunque propiamente no es parte del proceso productivo. Debido a la naturaleza misma de la empresa comenzaremos a describir el proceso desde la compra de la materia prima, la cual se hace de embarcación a embarcación, es decir, la empresa posee una sola embarcación que en alta mar opera como un agente de compra.

La tripulación del bote está compuesto por dos marinos quienes se encargan de adquirir la sardina de los botes de pesca artesanal en la zona que circula el golfo de Cariaco. La tripulación mediante documentación interna de la empresa anota la cantidad de sardina que se traslada a la lancha de la empresa y hace firmar a pescadores artesanales un recibo de entrega de materia prima y posteriormente con la carga y documentación a los muelles de la empresa.

Materia prima (sardinas):

Las sardinas son las especies de mayor importancia, no solamente por ser la especie capturada en mayores cantidades, sino también porque la sardina es la materia prima de las industrias que producen sardinas y harina de pescado, con sus desperdicios.

Recepción de la materia prima:

Las sardinas son recibidas en el muelle de descarga por el personal asignado para este fin.

Las mismas son trasladadas a éste por las lanchas y el personal encargado, las cuales se encargan de la compra del pescado. A éstas se les lleva el siguiente control.

Fecha:___ Lancha:___ Hora de llegada:___ Hora de descarga:___ Hora en que termino:_____

Bombeo:

Después de recibido el pescado éste se introduce en el tanque de retención por medio de un bombeo, el cual se realiza mediante una manguera con ayuda de agua presión. El bombeo ha llegado a ser el método más popular aunque no el más eficiente para descargar el pescado, pero no es fácil decir si el bombeo puede dañar de alguna manera al pescado.

Corte y Eviscerado:

Después del bombeo el pescado es trasladado por medio de tuberías dentro de las cuales circula agua que sirve de vehículo para llevar al pescado hasta los mesones de corte.

La operación del corte y evisceración de las sardinas se hacen mecánicamente: el corte mecánico: consiste en colocar las sardinas en las maquinas cortadoras, donde se realiza la operación de corte, que consiste en cortar la cabeza, la cola y se les extraen las vísceras con ayuda de una bomba que las succiona, este desperdicio va a un deposito y luego es llevado a la planta de harina.

Emparrillado:

Esta operación consiste en colocar el pescado sobre una parrilla plana, para luego colocarlos en los porta parrillas y someterlos a cocción. Los pescados van colocados en forma horizontal.

Este emparrillado se hace en forma mecánica, el cual consiste en colocar las parrillas en un transportador de marcha lenta. Otro transportador lleva el pescado y lo deja caer sobre las parrillas en forma de lluvia a granel y así se logra llenar las parrillas casi siempre de manera imperfecta, lo que requiere la ayuda de uno o dos obreros para emparejar esta alfombra de pescado.

Cocción:

La cocción de las sardinas se efectúa en un cocedor de pescado a una temperatura de 110c y una presión de 7 libras. El tiempo de cocción depende del tamaño del pescado.

La cocción del pescado tiene por finalidad extraer agua de constitución y parte de la sangre, esto convierte al pescado en un elemento mas duro y mas receptivo para el aceite, o salsa que se le agregue al producto.

Enfriamiento:

Después de la cocción se meten en un cuarto especial para el enfriamiento del pescado, el cual se realiza con corriente de aire proveniente de un ventilador, esta operación se le hace por un periodo de 15 minutos.

Empacado:

El empacado se hace en forma manual, el cual consiste en colocar el pescado en las diferentes latas (125,170g).

Llenado:

El llenado consiste en adicionarle el liquido de cobertura a las latas antes del cierre el cual esta a una temperatura de 70 – 80c, y esto se hace por medio de dosificadoras.

Cierre:

Consiste en sujetar la tapa sobre el cuerpo del envase de manera hermética. Es una operación mecánica de doblado y prensado de la orilla del cuerpo del envase, una goma de la tex pura adherida a la tapa hace la función de empacadura, para el cierre se utilizan maquinas cerradoras. El doblado es asegurado por rodillos de perfiles bien diseñados y la operación consta de dos golpes.

Doblado de la orilla de la tapa sobre el bordillo de la lata aplastamiento del enganche formado dando al cierre una forma definitiva. Esta es una operación muy importante pues cualquier defecto podría permitir la entrada de aire en la lata ocasionando la pérdida total del producto.

Lavado:

Al salir las latas de las maquinas cerradoras pasan por una corredera hasta una lavadora mecánica la cual se encarga de lavar las latas mediante una lluvia de agua caliente a una temperatura de 80°C.

Esterilización:

La esterilización consiste en someter al producto ya terminado a un proceso térmico durante dos (2) horas a una temperatura de 110°C y a una presión de 7 libras, con el fin de destruir los micro-organismos patógenos que pudiesen estar presentes en estos productos. De manera que este producto aislado de las contaminaciones exteriores pueda conservarse sin alteraciones durante mucho tiempo. Esta esterilización se hace por medio de autoclaves, los cuales son controlados manualmente y mediante un tablero de control.

Enfriamiento:

Después de terminada la esterilización, se cierra completamente la llegada del vapor y se procede a parar el autoclave, el enfriamiento de las latas se hace bajo presión dentro del mismo autoclave.

El enfriamiento utilizado en esta fabrica es el de bajo presión, que consiste en introducir al terminar la esterilización agua fría por la parte inferior del autoclave manteniendo la presión (7libras), bajando lentamente la presión para evitar los riesgos de deformación de los envases al parar el autoclave. La temperatura de enfriamiento es de más o menos de 60°C.

Lavado:

Las latas al salir de la autoclave pasan por una lavadora mecánica a la cual se le adiciona un desengrasante alcalino para eliminar resto de sucio que pudiese quedar. A dichas latas le cae una lluvia de agua caliente a 80°C con el fin de eliminar la grasa u otra suciedad.

Secado:

Consiste en secar las latas mediante una secadora mecánica a presión del aire.

Embalaje:

Consiste en colocar las latas dentro de las cajas de cartón para luego llevarla al almacén donde se le da un tiempo de cuarentena.

Cuarentena:

Es el tiempo de almacenamiento que se le da al producto, y este es de once (11) días.

Evaluación del producto:

Después que el producto ha cumplido once (11) días de cuarentena se procede a realizarle su revisión de las latas donde se seleccionan las que tiene defecto y el que no presenta ninguna anomalía es llevado hasta el área de empaque para ser preparado para su comercialización, también se hace una evaluación en el laboratorio del control de calidad, mediante una serie de análisis tales como: peso bruto, peso neto, peso escurrido, y peso de la lata. De igual forma se le hacen análisis a los líquidos de cobertura tales como: índice de acidez, pH, solido refractados. También se realiza la prueba de esterilización comercial en un laboratorio externo.

Comercialización:

Después que el producto ya ha sido evaluado y considerado apto para el consumo humano se distribuye a las distintas red de comercialización para ser vendido al público.

ELEMENTOS DEL COSTO Y ESTRUCTURA EN EL PROCESO DE FABRICACION EN LA EMPRESA DE CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A

Materia Prima

La materia prima o el material directo es aquel que se relaciona directamente con la fabricación del producto, este se puede identificar en el bien o servicio y a su vez, se puede medir. La EMPRESA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A utiliza como materia prima:

- Sardina Fresca.
- Hielo.
- Tomate.
- Aceite.
- Sal
- Espesante.
- Picante.
- Agua.
- Latas rectangular.
- Litografía.

Mano de Obra Directa

Es toda aquella actividad realizada por los trabajadores que transforman el

material desde su estado natural hasta convertirlo en producto terminado y que además, se puede medir y cargar a las unidades o secciones que las originen.

Actualmente la EMPRESA CONSERVAS ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, cuenta con una adecuada clasificación de la mano de obra del personal que labora en la misma devengando un sueldo mínimo mensual 1.780,45 bs, el cual es cancelado quincenalmente con todas sus retribuciones enmarcada en la Ley. Unado a esto las horas mínimas de trabajo son de 8 horas reguladas según la Ley Orgánica del Trabajo, además en estos momentos la empresa no está generando horas extras en el proceso productivo.

Dentro de la mano de obra directa, la empresa cuenta con 12 áreas que están directamente relacionadas con la producción. Entre ellas están:

Tabla 1

Áreas	Nº de Trabajadores
Muelle/ Recepción de materia prima.	18
Bombeo	2
Control de Calidad	4
Corte y lavado	29
Emparrillado	2
Cocción	6
Enfriamiento	2
Empaque	23
Cierre	3
Esterilización(autoclave)	4
Envase	23
Litografía	4
Embalaje	4
Total de trabajadores	124

Fuente: Elaborado por los autores.

Según lo presentado en la tabla N° 1, Esto hace referencia al gasto de la nomina mensual del proceso productivo de La EMPRESA CONSERVAS ALIMENTICIAS

LA GAVIOTA, S.A por un monto de 220.775,8 bs.

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION O CARGA FABRIL

Los costos indirectos de fabricación constituyen el tercer elemento en la determinación del costo del producto terminado, esto costos se entienden como la suma de los elementos indirectos del costo en que se incurre para poder producir un artículo. La finalidad de los costos indirectos de fabricación es la de facilitar las actividades realizadas para mantener el funcionamiento continuo de la producción, además se considera el elemento del costo de producción que más dificultad presenta al momento de su cálculo o asignación de sus costos, debido a que no se pueden identificar a la producción a la cual corresponden y en la mayoría de los casos hay que esperar a que finalice el proceso productivo para poder conocer el monto exacto en que se incurrió.

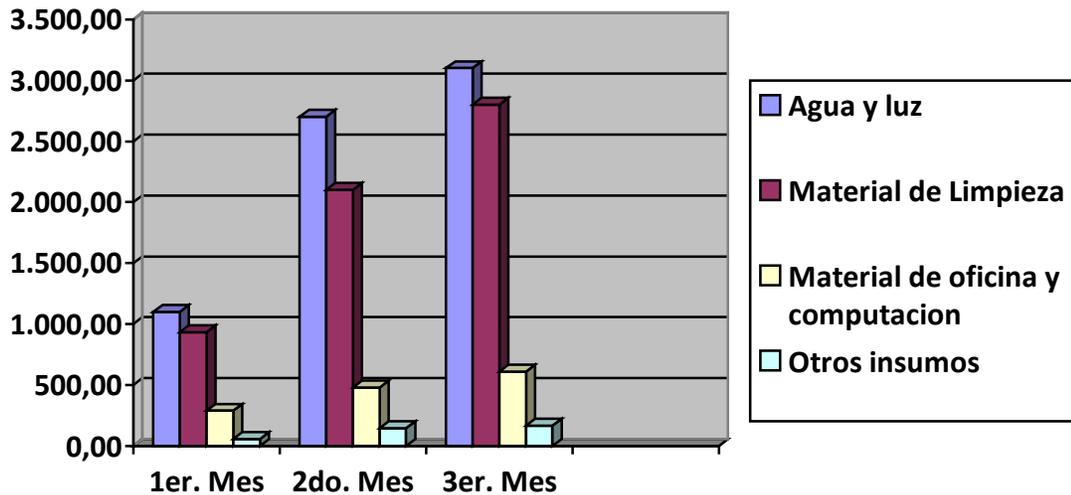
Dentro de estos costos tenemos los materiales indirectos, mano de obra indirecta y otras partidas de gastos indirectos. La agrupación de estos tres costos determina los costos indirectos de fabricación que se necesitan para el acabado final del bien o servicio.

Materiales Indirectos

Son aquellos elementos considerados como materiales no directos, que están involucrados en la elaboración de un producto. Estos elementos, se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación.

Tabla 2

MATERIALES INDIRECTOS	1er. Mes	2do. Mes	3er. Mes
Agua y luz	1.100,23	2.700,48	3.100,07
Material de Limpieza	935,30	2.100,25	2.800,64
Material de oficina y computación	290,35	480,25	610,13
Otros insumos	57,05	145,63	167,63
TOTAL	2.382,93bs	5.426,61bs	6.678,47bs



Gráfica 1

Fuente: Elaborado por los autores.

Mano de Obra indirecta

Son todos aquellos trabajadores que no tienen contacto directo con la transformación de los materiales en productos terminados pero que son utilizados en beneficio de la producción y que además se puede medir y cargar a las unidades o secciones que las originen; actualmente la EMPRESA CONSERVAS ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, cuenta con 152 trabajadores que laboran en

actividades auxiliares, los cuales son distribuidos en áreas de supervisión, técnicos y especialistas.

LOS COSTOS INCURRIDOS DE MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA DIRECTA, Y COSTOS INDIRECTOS ASIGNADOS A LOS PRODUCTOS TERMINADOS.

La fuente de datos para el cálculo de los costos del material directo en la empresa la EMPRESA CONSERVAS ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, es proporcionada por las facturas de compras y cualquier otro documento informativo. Para la gerencia general es indispensable conocer los costos unitarios de los materiales utilizados por la empresa con la finalidad de poder controlar la producción.

A continuación, se muestran los cálculos para determinar los costos, tomando como referencia las distintas facturas del material directo. Todos estos cálculos están basados en datos suministrados por la empresa.

SARDINA FRESCA

Tomando como referencia las facturas de la EMPRESA CONSERVAS ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, en las que se refleja las toneladas de sardinas fresca, se deduce que 1 tonelada cuesta 810 bs, sabiendo que ellos compran por cada viaje 37 toneladas y semanal realizan 2 viajes.

Para la obtención del costo total de la materia prima por mes, se hace la conversión de unidades de peso donde;

1 Tonelada equivale a 1000kg.

Según lo que se utiliza

Si 1.000 kg \longrightarrow 810 bs $x = 29.970$ bs

37.000 kg \longrightarrow x

Para 37.000kg el costo total por cada viaje realizado es de 29.970 bs.

Para 888.000 kg el costo total del primer trimestre del 2012 fue de 719.280 bs.

Hielo

Tomando como referencia las facturas de la EMPRESA CONSERVAS ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, en las que se refleja las toneladas de hielo, se deduce que 1 tonelada cuesta 350 bs, sabiendo que ellos utilizan por cada viaje 15 toneladas.

Según lo que se utiliza

Si 1 TON \longrightarrow 350bs $x = 5.250$ bs

15 TON \longrightarrow x

Para 15 TON el costo total por cada viaje realizado es de 5.250 bs.

Para 360 TON el costo total del primer trimestre del 2012 fue de 126.000bs.

Tomate

Tomando como referencia las facturas de la EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, en las que se refleja que el kilo de tomate le cuesta 15,8 bs.

Según lo que se utiliza

Si 1 kg \longrightarrow 15,8bs $x = 2.528$ bs

160 kg \longrightarrow x

Para 160 kilos de tomate el costo total es de 2.528 bs.

Para 5.760 kilos de tomate el costo total del primer trimestre del 2012 fue de 91.000bs.

✓ Sal

Tomando como referencia las facturas de la EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, en las que se refleja que el kilo de sal le cuesta 1,16bs.

Según lo que se utiliza

Si 1 kg \longrightarrow 1,16bs x= 4,64 bs

4 kg \longrightarrow x

Para 4 kilos de sal el costo total es de 4,64 bs.

Para 96 kilos de sal el costo total del primer trimestre del 2012 fue de 111,36bs.

Espesantes

Tomando como referencia las facturas de la EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIA LA GAVIOTA, S.A, en las que se refleja que el kilo de espesante le cuesta 18,32bs.

Según lo que se utiliza

Si 1 kg \longrightarrow 18,32bs x= 128,24 bs

7 kg \longrightarrow x

Para 7 kilos de espesantes el costo total es de 128,24 bs.

Para 168 kilos de espesante el costo total del primer trimestre del 2012 fue de

3.077,76bs.

Picante

Tomando como referencia las facturas de la EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, en las que se refleja que para la preparación del picante se utiliza ají y el kilo del mismo le cuesta 14,00bs.

Según lo que se utiliza

Si 1 kg \longrightarrow 14,00bs $x = 2.100,00$ bs
150 kg \longrightarrow x

Para 150 kilos de ají el costo total es de 2.100,00 bs.

Para 3600 kilos de ají el costo total del primer trimestre del 2012 fue de 50.400,00bs.

Agua

Tomando como referencia las facturas de la EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, en las que se refleja que 1 litro de agua le cuesta 0,9bs.

Según lo que se utiliza

Si 1 litro \longrightarrow 0,9bs $x = 720,00$ bs
800 litro \longrightarrow x

Para 800 litros de agua el costo total es de 720,00 bs.

Latas rectangular.

Tomando como referencia las facturas de la EMPRESA CONSERVA

ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, en las que se refleja una tonelada de láminas de hierro les cuesta 2.899bs.

Para una Producción diaria de latas cuesta

$$\begin{array}{l} \text{Si ;} \quad 1 \text{ lata} \longrightarrow 0,45\text{bs} \quad x = 24.750 \text{ bs} \\ \quad \quad 55.000 \text{ latas} \longrightarrow x \end{array}$$

Para 55.000 latas el costo total es de 24.750 bs.

Para 3.960.000 latas el costo total del primer trimestre del 2012 fue de 1.782.000bs.

Litografía.

Tomando como referencia las facturas de la EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, en las que se refleja el costo de los materiales utilizados en la elaboración de la impresión del emblema de la lata, se pudo apreciar lo siguiente:

Tabla 3

MATERIAL	CANTIDAD	COSTO
Barniz	Un tambor (200 L)	48,5bs c/litros
Tinta blanca	11 Kg	71,1bs c/kilo
Tinta roja	½	126,35bs c/kilo
Tinta negra	1 ½	138,9bs c/kilo
Tinta verde	5 Kg	142,8bs Kilo
Tinta Amarilla	3kg	84,6bs kilo
	TOTAL	612,25 bs

Fuente: Elaborado por los autores.

Según lo presentado en la tabla N° 3, nos indica el gasto de los materiales utilizados en la litografía para la elaboración de la lata rectangular de 125gr, indicando un costo total de 612,25 bs para la impresa del emblema de 55.000 latas de sardinas.

Nota: Tomando la información suministrada por la EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, la producción varía dependiendo de la existencia en el almacén de la empresa.

RESUMEN DE MATERIALES DIRECTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DE UNA LATA DE SARDINAS EN ACEITE VEGETAL DE 125GR.

Tabla 4

Material Directo	Cantidad	Costo
Sardina Fresca	87,5gr	0,71bs
Aceite	22,5gr	0,09bs
Agua	15,0gr	0,01bs
Lata	1	0,30bs
Tapa	1	0,15bs
Litografía	1	0,01bs
	TOTAL	1,27bs

Fuente: Elaborado por los autores.

Según lo presentado en la tabla N° 4, nos indica el resumen de los materiales directos utilizados en la elaboración de una lata de sardina en aceite vegetal rectangular de 125gr, indicando un costo total de 1,27bs por lata.

**RESUMEN DE MATERIALES DIRECTOS UTILIZADOS PARA LA
ELABORACION DE UNA LATA DE SARDINAS DE TOMATE DE 125GR.**

Tabla 5

Material Directo	Cantidad	Costo
Sardina Fresca	87,5gr	0,71bs
Salsa de Tomate	19,5gr	0,30bs
Agua, Aceite y sal	12gr	0,13bs
Lata	1	0,30bs
Tapa	1	0,15bs
Litografía	1	0,01bs
	TOTAL	1,6bs

Fuente: Elaborado por los autores.

Según lo presentado en la tabla N° 5, nos indica el resumen de los materiales directos utilizados en la elaboración de una lata de sardina de tomate rectangular de 125gr, indicando un costo total de 1,6 bs por lata.

RESUMEN DE MATERIALES DIRECTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DE UNA LATA DE SARDINAS DE TOMATE PICANTE DE 125GR.

Tabla 6

Material Directo	Cantidad	Costo
Sardina Fresca	87,5gr	0,71bs
Salsa de Tomate picante	21,5gr	0,49bs
Aceite y sal	6gr	0,07bs
Espesante	10gr	0,15bs
Lata	1	0,30bs
Tapa	1	0,15bs
Litografía	1	0,01bs
	TOTAL	1,88bs

Fuente: Elaborado por los autores.

Según lo presentado en la tabla N° 6, nos indica el resumen de los materiales directos utilizados en la elaboración de una lata de sardina de tomate picante rectangular de 125gr, indicando un costo total de 1,88 bs por lata.

DETERMINACION DE MANO DE OBRA

La EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A cuenta con una jornada de producción de la siguiente manera:

- Turno 7:00am a 12:00pm y 1:00pm a 4:00pm.

Además, para la elaboración de la nomina se tiene en cuenta lo siguiente:

- El pago de la nomina para obreros y empleados se realiza quincenalmente
- Retribuciones por prestación de servicios:
 - a) Salario básico
 - b) Cesta ticket

En la nomina ocurren unas deducciones de ley:

- a) Aportes patronales S.S.O, S.P.F, F.A.O.V, INCES, Otros.
- b) Todos los demás apartados que exijan las leyes

Calculo de la Mano de Obra Directa

La empresa cuenta con un total de 124 trabajadores para una nomina mensual de 220.775,80Bs. Esto significa que:

$$\text{Salario diario promedio de M.O.D} = \frac{\text{Salario mensual promedio de M.O.D}}{30 \text{ Días}}$$

$$\text{Salario diario promedio de M.O.D} = \frac{220.775,80}{30 \text{ Días}} = 7.359,19\text{Bs}$$

El costo de la mano de obra directa usada en la producción para un día corresponde a Bs. 7.359,19. En la cual, se producen aproximadamente 55.000 latas de producto. Entonces

$$\text{Costo Unitario de M.O.D} = \frac{\text{Costo M.O.D Diaria}}{\text{Nº Latas fabricadas en un día}}$$
$$\text{Costo Unitario de M.O.D} = \frac{7.359,19}{55.000} = 0,13\text{Bs/ lata}$$

Costo Unitario de M.O.D = 0,13Bs / lata.

DETERMINACIÓN DE LA CARGA FABRIL O COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

En la empresa CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A, se realiza un prorrateo para el cálculo del presupuesto operativo en el cual los montos de los mismos son utilizados para el cálculo de la carga fabril. Es decir, la empresa realiza una estimación de los costos indirectos, tomando en consideración, los que incurrieron en el pasado (los costos históricos). En ese sentido, la empresa incurre en costos indirectos diarios por un valor de bs 9.100,38 los que al dividirlos entre el

número de unidades producidas 55.000, tenemos como resultado el costo unitario.

$$\text{Costo Unitario} = \frac{\text{Costo indirecto diarios}}{\text{Número de unidades producidas}}$$

$$\text{Costo Unitario} = \frac{9.100,38}{55.000} = 0,17 \text{ bs/lata}$$

Costo unitario indirecto = 0,17 bs/lata

Mano de Obra Indirecta

La nomina mensual de la mano de obra indirecta está conformada por 152 trabajadores para un total de 270.628,40Bs en sueldos y salarios, por lo tanto, la usada en la producción para un día corresponde a Bs, 9.020,95 esta se determina en base al número de unidades producidas durante un día cualquiera en el que se producen aproximadamente 55.000 latas de producto, entonces:

$$\text{Salario diario promedio de M.O.I} = \frac{\text{Salario mensual promedio de M.O.I}}{30\text{Dias}}$$

$$\text{Costo de M.O.I Diaria} = \frac{270.628,40}{30\text{Dias}} = 9020,95\text{Bs.}$$

$$\text{Costo Unitario de M.O.I} = \frac{\text{Costo M.O.I. Diaria}}{\text{N Latas Fabricadas en un día}}$$

$$\text{Costo Unitario de M.O.I} = \frac{9020,95}{55.000} = 0,16\text{Bs lata}$$

Total carga fabril: M.O.I + C.I

Total carga fabril: 0,16Bs/lata + 0,17 bs/lata

Total carga fabril: 0,33 Bs/lata

**RESUMEN DEL COSTO UNITARIO DE PRODUCCION PARA UNA LATA DE
SARDINA EN ACEITE VEGETAL DE 125GR.**

Tabla 7

DESCRIPCION	COSTO ASIGNADO
Sardina Fresca	0,71bs
Lata	0,30bs
Tapa	0,15bs
Liquido de Cobertura(Aceite)	0,10bs
Litografía	0,01bs
Mano de obra directa	0,13bs
TOTAL COSTOS PRIMOS	1,4bs
Asignación de otros costos(CIF)	0,33bs
TOTAL COSTO DE PRODUCCION UNITARIO	1,73bs

Fuente: Elaborado por los autores.

Según lo presentado en la tabla N° 7, nos indica el resumen del costo unitario de producción para una lata de sardina en aceite vegetal de 125gr cuyo costo de fabricación es de 1,73 bolívares por unidad terminada.

**RESUMEN DEL COSTO UNITARIO DE PRODUCCION PARA UNA LATA
DE SARDINA DE TOMATE DE 125GR.**

Tabla 8

DESCRIPCION	COSTO ASIGNADO
Sardina Fresca	0,71bs
Lata	0,30bs
Tapa	0,15bs
Salsa de tomate	0,30bs
Agua, aceite y sal	0,13bs
Litografía	0,01bs

Mano de obra directa	0,13bs
TOTAL COSTOS PRIMOS	1,73bs
Asignación de otros costos(CIF)	0,33bs
TOTAL COSTO DE PRODUCCION UNITARIO	2,06bs

Tabla N° 8

Fuente: Elaborado por los autores.

Según lo presentado en la tabla N° 8, nos indica el resumen del costo unitario de producción para una lata de sardina de tomate de 125gr cuyo costo de fabricación es de 2,06 bolívares por unidad terminada.

**RESUMEN DEL COSTO UNITARIO DE PRODUCCION PARA UNA LATA
DE SARDINA DE TOMATE PICANTE DE 125GR.**

Tabla 9

DESCRIPCION	COSTO ASIGNADO
Sardina Fresca	0,71bs
Lata	0,30bs
Tapa	0,15bs
Salsa de tomate picante	0,49bs
Aceite y sal	0,10bs
Espesante	0,15bs
Litografía	0,01bs
Mano de obra directa	0,13bs
TOTAL COSTOS PRIMOS	2,04bs
Asignación de otros costos(CIF)	0,33bs
TOTAL COSTO DE PRODUCCION UNITARIO	2,37bs

Fuente: Elaborado por los autores.

Según lo presentado en la tabla N° 9, nos indica el resumen del costo unitario de producción para una lata de sardina de tomate picante de 125gr, cuyo costo de fabricación es de 2,37 bolívares por unidad terminada.

ANALIZAR LA GESTION DE COSTO DE LA EMPRESA

Toda empresa o negocio existe si obtiene beneficios. Sin beneficios la empresa pierde su capacidad de crecer y desarrollarse. Como organización debe competir con otras que realizan idénticos productos o servicios. Una empresa que no obtenga beneficios, a pesar de la buena voluntad de sus gestores, tiene que gestionar perfectamente sus recursos, tanto disponibles como obtenibles para alcanzar aquellos, tratando por todos los medios de conseguir un óptimo equilibrio entre los mismos.

En un entorno donde por lo general dichos recursos escasean, el empresario debe aplicar fórmulas para persuadir y motivar continuamente a los inversores o fuentes de capital, para que apoyen su proyecto empresarial.

La Fábrica de Conservas Alimenticias La Gaviota S.A, fabrica tres presentaciones de sardinas las cuales son:

- Aceite Vegetal de 125gr.
- Salsa de Tomate de 125gr.
- Salsa de Tomate picante de 125gr.

Tabla 10

ENERO

PRODUCTO	N° LATAS	P.V	INGRESO	C.U	COSTO T
Aceite Vegetal	39.500	1,81	71.495,00	1,73	123.686,35
Salsa de Tomate	20.000	1,81	36.200,00	2,06	74.572,00
Salsa de Tomate Picante	28.600	1,81	51.766,00	2,34	121.132,44
TOTAL	88.100Latas		159.461,00		319.390,79

Fuente: Elaborado por los autores.

Según lo presentado en la tabla N° 10, nos indica el resumen del número de latas, el ingreso obtenido y el costo total de la producción en el mes de enero de cada una de las especies que se tomaron como muestra en nuestra investigación.

Tabla 11

FEBRERO

PRODUCTO	N° LATAS	P.V	INGRESO	C.U	COSTO T
Aceite Vegetal	100	1,81	181,00	1,73	313,13
Salsa de Tomate	60	1,81	108,6	2,06	223,72
Salsa de Tomate Picante	60	1,81	108,6	2,34	254,12
TOTAL	220 Latas		398,2		790,97

Fuente: Elaborado por los autores.

Según lo presentado en la tabla N° 11, nos indica el resumen del número de latas, el ingreso obtenido y el costo total de la producción en el mes de febrero de cada una de las especies que se tomaron como muestra en nuestra investigación, en esta se pude

apreciar que hubo una disminución en comparación con el mes de enero por falta de materia prima.

Tabla 12

MARZO

PRODUCTO	Nº LATAS	P.V	INGRESO	C.U	COSTO T
Aceite Vegetal	754.800	1,81	1.366.188,00	1,73	2.363.505,24
Salsa de Tomate	319.000	1,81	577.390,00	2,06	1.189.423,4
Salsa de Tomate Picante	301.800	1,81	546.258,00	2,34	1.278.243,72
TOTAL	1.375.600		2.489.836,00		4.831.172,36

Fuente: Elaborado por los autores.

De acuerdo a los resultados de la tabla N° 10, 11 y 12 se puede decir que la empresa debe aumentar el volumen de producción y ventas para poder cubrir los costos de administración y ventas, y otras necesidades que pudiera tener la empresa. El costo constituye, además, la base para la formación de los precios de los productos y servicios elaborados. Por ello es tan importante la obtención del máximo de producción, con el mínimo indispensable de gastos, para garantizar así el gradual incremento de las ganancias o utilidades.

CONCLUSIONES

- La empresa carece de un sistema formal de acumulación de costos que le permita, obtener información acerca de los costos de producción en que incurre para realizar sus actividades, con el fin de satisfacer sus necesidades de información de una manera oportuna y eficaz para el proceso de toma de decisiones gerenciales.
- La empresa no cuenta con un departamento de costo, por lo tanto:
 - No existen un control de factura debido a que las mismas eran manejadas por la junta directiva de PESCALBA, S.A.
 - No existe control real de los insumos en inventarios ni consumidos.
- Las actividades de mantenimientos no se llevan a cabo de una manera eficiente por falta de recurso (materiales y equipo) debido a que la empresa no cuenta con un stock de repuestos y herramientas, originando que cuando una maquina o equipo presente fallas o desperfectos se pierda tiempo valioso en la espera de los insumos para la reparación de dicha maquina.
- Los costos de producción en la actualidad se han incrementado debido a que la producción ha disminuido ocasionando que la empresa no pueda atender oportunamente la demanda de sus productos.
- Actualmente, LA GAVIOTA S.A, le genera al estado 124 trabajos directos y 152 indirectos, posee una producción mensual de 196 Toneladas de sardina, elaborando productos de primera calidad a precio regulado según Gaceta N° 39. 205 publicada con fecha del 29 de marzo de 2012, en aras del fortalecimiento de la Soberanía Alimenticia Nacional.

RECOMENDACIONES

- Adoptar el modelo de costo por orden de planificación, integrándolo a un sistema administrativo y contable automatizado, que permita contar con información confiable y oportuna para el proceso de toma de decisiones gerenciales.

- La empresa debe capacitar o reclutar a personas especializadas en análisis de costos que se encargue de llevar un control adecuado de cada una de las fase del proceso productivo.

- Diseñar sistemas de control de inventario de materiales, a través de formatos para registrar las entradas y salidas del almacén tanto por las compras, como por el uso en la producción, devoluciones, entre otros, suministren la información requerida por el sistema de costeo por ordenes especificas o por proceso, esto se podría lograr a través de:
 - Punto de control en cada una de las fases de producción.
 - Punto de control en el departamento de producción, con anotaciones de todo lo que se consumió en cada fase y cuanto se obtuvo de producción con la cantidad de material utilizado.

- Adquirir herramientas y equipos de nueva tecnología, que le permitan incrementar la eficiencia y eficacia del proceso productivo de la empresa, logrando de esta manera disminuir los costos operativos y así, lograr ofrecer los productos a un menor precio para llegar a los consumidores con menos poder adquisitivo.

- La empresa debe diversificar su producción para ampliar su mercado y así expandirse, logrando llegar a sus consumidores de diferentes estratos sociales.
- Se debe aumentar la producción hasta alcanzar los niveles óptimos, y de esta manera lograr ofrecer los productos terminados a un menor precio, esto permitirá responder las necesidades de los estratos sociales más necesitados y hacer cumplir la soberanía alimentaria. De igual forma permitirá generar empleo tanto directo como indirectamente, contribuyendo al desarrollo del país.
- Se necesita de una embarcación adicional ya que la empresa cuenta con una sola y eso mejorar el proceso productivo de la empresa.

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

- ARIAS, F. (2006). El proyecto de investigación: Introducción a la Metodología Científica. (5ª. Ed.). Caracas: Editorial Espiteme.
- DON R. HANSEN, MARYANNE MOWEN. Administración de Costos. Contabilidad y Control. (5ª. Ed.). México. D.F.
- GARCIA, E y VALENCIA, M. (2008). Planeación Estratégica. Teoría y Práctica. Editorial Trillas. México.
- HERNÁNDEZ, S; FERNANDEZ, C; BAPTISTA, L. (2010). Metodología De la Investigación. (5ª. Ed.). México. D.F. Editorial McGraw Hill.
- HORNGREN, C; DATAR, S y FOSTER, G. (2007). Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial. (12ª. Ed.). México. Editorial Pearson.
- KOONTZ, H. WEIHRICH, H, (2001). Administración una perspectiva global. (11ª. Ed.). México. Editorial McGraw Hill.
- MEIGS, WILLIAMS, HARA y BETTER. (2000). Contabilidad. La Base para decisiones gerenciales. (11ª. Ed.). Editorial McGraw Hill.
- NEUNER, W. (2005). Contabilidad de Costos. Tomo I. Impreso en México. Unión tipografía. Editorial Hispano-América.
- POLIMENI, R; FABOZZI, F y ADELBERG, A. (2006). Contabilidad de Costos. Conceptos y Aplicaciones para la toma de Decisiones gerenciales. (3ª. Ed.). Santa Fe de Bogotá-Colombia. Editorial McGraw Hill.
- RICARDO ALFREDO ROJAS MEDINA. Septiembre (2007). Sistemas de Costos Un Proceso para su Implementación. (1ª. Ed.). Colombia Sede Manizales.
- SACHSE, M. (2007). Planificación Estratégica en Empresas Públicas. México. Editorial Cesa.

TRABAJOS DE GRADO

ARENAS L, y REYES R. (2008). Incidencia de los costos del inventario de productos

Terminados en las utilidades, bajo el contexto de las variables macroeconómicas.

Caso: Distribuidora de pescado, C.A (DIPESCA) periodo 1997 – 2006. Tesis de

Grado no publicada. Universidad de Oriente. Venezuela, Cumaná-Estado Sucre.

CASTRO, V. (2006). Análisis de los procedimientos utilizados por el departamento de

Contabilidad para la determinación de los costos de producción de la empresa Juan Francisco Cabrera e hijos sucesores, C.A. Tesis de grado no publicado. Universidad de Oriente, Cumaná-Estado Sucre.

DE GARATE, HERNÁNDEZ Y SIFONTES. (2011). Análisis De La Planificación De Los Costos Operativos En La Producción De Alimentos Polar Comercial Planta Enlatados Mariguitar, Estado Sucre". Universidad de Oriente.

LONGA (2010). Diseño de la línea de etiquetado y empaque para la producción de especies marinas o pescados en la planta enlatadora de alimentos y conservas marinas en la gaviota, Cumana Estado Sucre." Universidad Nacional Experimental Politécnica de las Fuerzas Armadas Nacional Cumana Estado Sucre.

PERREAU, O. (2008). La necesidad del cambio acelerado. [Revista en línea].

(Consultado el 5 de febrero de 2010). Disponible en:

<http://www.equiposytalento.com>.

PEINADO y DIAZ (2010). Relación Costo-Volumen-Utilidad de la producción en la fábrica de exquisiteces de Atún Fextun S.A (EPS) Cumana Edo. Sucre; 2010". Universidad Nacional Experimental Politécnica de las Fuerzas Armadas Nacional Cumana Estado Sucre.

Páginas Web:

<http://www.degerencia.com/glosario.php?pid=227>

<http://www.monografias.com/trabajos67/planificacion-costos/planificacion-costos.shtml>

<http://www.monografias.com/trabajos11/norma/norma.shtml>

<http://www.mailxmail.com/curso-elaboracion-proyectos-investigacion/justificacion-importancia-investigacion>

<http://www.mitecnologico.com/Main/InvestigacionDocumental>

<http://www.mitecnologico.com/Main/InvestigacionDeCampo>

<http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/eco/44/estadistica.htm>

<http://www.monografias.com/trabajos12/muestam/muestam.shtml>

ANEXOS









EMPRESA MIXTA SOCIALISTA PESQUERA INDUSTRIAL DEL ALBA, S.A

UPSA LA GAVIOTA
ESTRUCTURA DE COSTOS PLANIFICADA 2012
PRESENTACION: CADA DE 100 LATAS DE SARDINAS EN TOMATE DE 125 GRAMOS RECTANGULARES

PRODUCCIÓN PLANIFICADA:		165.000 Kg 13200 CAJAS DE 100 LATAS 1320000 LATAS RECTANGULARES DE 125 GRAMOS						
CONCEPTO	UNIDAD MEDIDA	PRECIO	CANTIDAD	VALORES BS	ESTRUCTURA DE COSTOS, %	Costo unitario Bs/ caja	Costo unitario Bs/ lata 125gr Tomate	Costo unitario Bs/ kg
SARDINA FRESCA	TON	810	297	240.570,00	2,93%	18,23	0,1823	1,46
HIELO	TON	317	85,8	27.198,60	0,33%	2,06	0,0206	0,16
Gastos de personal obrero				2.636.332,16	32,16%	199,72	1,9972	15,98
COSTO PRIMO				2.904.100,76	35%	220,01	2,20	17,60
Insumos del proceso				858.018,45	10,47%	65,00	0,6500	5,20
PASTA DE TOMATE	KG	13,20	13200	174.240,00				
ACEITE	KG	6,00	3960	23.760,00				
SAL	KG	1,16	567,74	658,58				
ESPESANTE	KG	9,32	993,55	9.259,87				
LATAS RECTANGULARES	UNIDADES	0,45	1320000	594.000,00				
BANDEJA DE CARTÓN 125 GR	UNIDADES	1,88	26400	49.632,00				
ROLLO DE TERMOENCOGIBLE	UNIDADES	490,00	13,2	6.468,00				
Otros insumos (batas, guantes)				1.609,15	0,02%	0,12	0,0012	0,01
Material de limpieza y aseo				24.848,70	0,30%	1,88	0,0188	0,15
Combustibles y lubricantes				44.248,98	0,54%	3,35	0,0335	0,27
Medios de protección e higiene				1.406,74	0,02%	0,11	0,0011	0,01
Partes y piezas de repuesto				24.074,63	0,29%	1,82	0,0182	0,15
Material de oficina y computación				6.182,35	0,08%	0,47	0,0047	0,04
Agua y electricidad				32.381,44	0,39%	2,45	0,0245	0,20
Viáticos				2.167,20	0,03%	0,16	0,0016	0,01
Fumigación				9.752,40	0,12%	0,74	0,0074	0,06
Gastos de personal administrativo				2.307.975,35	28,15%	174,85	1,7485	13,99
CARGA FABRIL				3.312.665,37	40%	250,96	2,51	20,08
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				6.216.766,13	75,53%	470,97	4,71	37,68
Gastos de administración y ventas (Acción Central)				1.981.576	24,17%	150,12	1,5012	12,01

HOJA DE METADATOS

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 1/6

Título	ANÁLISIS DE LA PLANIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN, INVENTARIO Y COSTO EN LA EMPRESA CONSERVA ALIMENTICIAS LA GAVIOTA, S.A. CUMANÁ ESTADO SUCRE PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO 2012
Subtítulo	

Autor(es)

Apellidos y Nombres	Código CVLAC / e-mail	
Cedeño Iruiz, Eglis Maritza	CVLAC	17.137.133
	e-mail	Eglis-7@hotmail.com
	e-mail	
Herrera Osorio, Jonathan José	CVLAC	15.971.131
	e-mail	Ericsson62@hotmail.com
	e-mail	jonathanjoseh@yahoo.com
Ñáñez Mata, Jesmarys José	CVLAC	17.540.286
	e-mail	gemini_694@hotmail.com
	e-mail	
	CVLAC	
	e-mail	
	e-mail	

Palabras o frases claves:

Planificación de Producción Costo y Inventarios.

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 2/6

Líneas y sublíneas de investigación:

Área	Subárea
Ciencias Administrativas	Contaduría Pública

Resumen (abstract):

La investigación realizada estuvo dirigida a la Empresa de Conservas Alimenticias La Gaviota S.A, una empresa de carácter publica social que cuenta con un proceso productivo dedicado a especies marinas como son: la sardina, la pepitona, el atún. A pesar de ser una empresa de gran tradición en la ciudad, su producción se ha visto afectada por ciertos factores que influyen en la competitividad de la misma en este sentido, el objetivo de la presente investigación fue desarrollar un Análisis de la Planificación de Producción, Inventario y Costo en la Empresa Conserva Alimenticias la Gaviota, s.a. Cumaná Estado Sucre primer trimestre del año 2012, a través de una investigación de campo con nivel descriptivo, aplicándose métodos de observación a los procesos productivos de la empresa y entrevista no estructurada a la gerencia y personal administrativo y obrero que allí laboran lo que permitió reflejar todas las debilidades y oportunidades, fortalezas y amenazas que posee la empresa. Con toda la información recolectada se procedió a analizar los resultados de las entrevistas realizadas a la gerencia, y personal administrativo de la empresa, de esta manera se derivó una propuesta mediante estrategias que permitan mejorar el funcionamiento de la misma.

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 3/6

Contribuidores:

Apellidos y Nombres	ROL / Código CVLAC / e-mail	
Arenas Alpino, Rafael José	ROL	C <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> T <input type="checkbox"/> J <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> S <input checked="" type="checkbox"/> U <input type="checkbox"/> U <input type="checkbox"/>
	CVLAC	4.686.258
	e-mail	raare@hotmail.com
	e-mail	
	ROL	C <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> T <input type="checkbox"/> J <input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> U <input type="checkbox"/> U <input checked="" type="checkbox"/>
	CVLAC	
	e-mail	
	e-mail	
	ROL	C <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> T <input type="checkbox"/> J <input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> U <input type="checkbox"/> U <input checked="" type="checkbox"/>
	CVLAC	
	e-mail	
	e-mail	

Fecha de discusión y aprobación:

Año Mes Día

2012	08	14
------	----	----

Lenguaje: **SPA** _____

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 4/6

Archivo(s):

Nombre de archivo	Tipo MIME
Tesis-CedeñoHerrerayÑañez.doc	Aplication/word

Alcance:

Espacial: _____ **Nacional** (Opcional)
Temporal: _____ **Temporal** (Opcional)

Título o Grado asociado con el trabajo: Licenciatura en Contaduría Pública

Nivel Asociado con el Trabajo: Licenciatura

Área de Estudio: Contaduría Pública

Institución(es) que garantiza(n) el Título o grado: Universidad de Oriente

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 5/6



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
CONSEJO UNIVERSITARIO
RECTORADO

CUN°0975

Cumaná, 04 AGO 2009

Ciudadano
Prof. JESÚS MARTÍNEZ YÉPEZ
Vicerrector Académico
Universidad de Oriente
Su Despacho

Estimado Profesor Martínez:

Cumplo en notificarle que el Consejo Universitario, en Reunión Ordinaria celebrada en Centro de Convenciones de Cantaura, los días 28 y 29 de julio de 2009, conoció el punto de agenda **"SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA PUBLICAR TODA LA PRODUCCIÓN INTELECTUAL DE LA UNIVERSIDAD DE ORIENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL DE LA UDO, SEGÚN VRAC N° 696/2009"**.

Leído el oficio SIBI – 139/2009 de fecha 09-07-2009, suscrita por el Dr. Abul K. Bashirullah, Director de Bibliotecas, este Cuerpo Colegiado decidió, por unanimidad, autorizar la publicación de toda la producción intelectual de la Universidad de Oriente en el Repositorio en cuestión.

Comunicación que hago a usted a los fines consiguientes.

UNIVERSIDAD DE ORIENTE
SISTEMA DE BIBLIOTECA
RECIBIDO POR *[Firma]*
FECHA 5/8/09 HORA 5:30

Cordialmente,

[Firma]
JUAN A. BOLAÑOS CUNVELO
Secretario

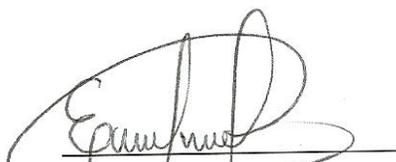


C.C: Rectora, Vicerrectora Administrativa, Decanos de los Núcleos, Coordinador General de Administración, Director de Personal, Dirección de Finanzas, Dirección de Presupuesto, Contraloría Interna, Consultoría Jurídica, Director de Bibliotecas, Dirección de Publicaciones, Dirección de Computación, Coordinación de Teleinformática, Coordinación General de Postgrado.

JABC/YGC/maruja

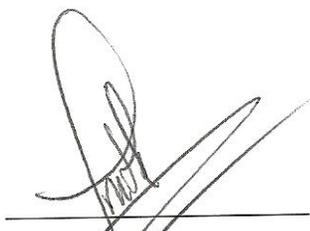
Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso- 6/6

Artículo 41 del REGLAMENTO DE TRABAJO DE PREGRADO (vigente a partir del II Semestre 2009, según comunicación CU-034-2009) : “los Trabajos de Grado son de la exclusiva propiedad de la Universidad de Oriente, y sólo podrán ser utilizados para otros fines con el consentimiento del Consejo de Núcleo respectivo, quien deberá participarlo previamente al Consejo Universitario para su autorización”.



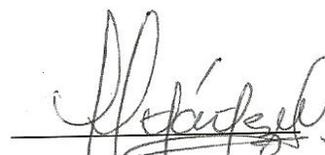
Cedeño Eglis

Autor 1



Herrera Jonathan

Autor 2



Nández Jesmarys

Autor 3



Prof: Rafael Arenas Alpino

Asesor