

**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUENCA**  
**UNIDAD ACADÉMICA DE ADMINISTRACIÓN**  
**CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD**  
**Y AUDITORÍA**

**TÍTULO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

**LA SOSTENIBILIDAD DE LOS EMPRENDIMIENTOS  
FRENTE AL USO DE LOS COSTOS COMO HERRAMIENTA  
PARA LA TOMA DE DECISIONES CASO “KURITAMBO  
CERVECERÍA ARTESANAL” CIUDAD DE AZOGUES.**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**NOMBRE DEL ESTUDIANTE:**

**PEDRO JOSÉ AVILA VINTIMILLA**

**DIRECTOR:**

**ING. RAMIRO OSWALDO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ MBA.**

**Año**

**2018**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, **PEDRO JOSE AVILA VINTIMILLA** declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

---

**PEDRO JOSE AVILA VINTIMILLA.**

## CERTIFICACIÓN DE REVISIÓN

Certifico que el presente trabajo fue desarrollado por PEDRO JOSE AVILA VINTIMILLA,  
bajo mi supervisión.

---

ING. RAMIRO OSWALDO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ MBA.

DIRECTOR

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUENCA

## DEDICATORIA

Este trabajo de titulación lo dedico primeramente a Dios por guiarme en cada momento y no dejarme solo en cualquier situación, regalándome la vida para poder ver cumplida esta meta.

Dedico especialmente este sueño cumplido a mi familia, mi esposa y mi hijo, quienes fueron mi aliento, mi apoyo y mi gana de salir adelante en todo el tiempo que duró esta etapa universitaria.

A mis maestros por brindarme los conocimientos necesarios y su valiosa experiencia para ser un gran profesional y dejar en alto el nombre de mi Universidad.

## AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer de infinita manera a Dios y a la Virgen María ya que, en momentos de desesperanza, ellos son los que rescatan y dan esperanza.

Agradezco también a mi familia por el apoyo brindado, a mi esposa por ser mi compañera en este sueño y ver alcanzada esta meta juntos, a mi querido hijo quien fue el verdadero motivo por ver culminada esta etapa, por todos esos días que vimos sacrificado el tiempo por cumplir con esta responsabilidad.

Especial agradecimiento a todos mis maestros y a todos quienes conforman la Universidad Católica de Cuenca Sede Azogues, Unidad Académica de Ciencias Administrativas, Carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría quienes permitieron llegar a formarme como un profesional que servirá al país.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	II
CERTIFICACIÓN DE REVISIÓN .....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTOS.....	V
ÍNDICE DE CONTENIDO .....	VI
LISTA DE FIGURAS .....	XI
LISTA DE CUADROS .....	XII
LISTA DE ANEXOS.....	XIV
RESUMEN .....	XV
ABSTRACT .....	XVI
CAPÍTULO I .....	1
ANTECEDENTES GENERALES.....	1
1.1. RESEÑA HISTÓRICA DE LA CERVEZA ARTESANAL .....	1
1.2. RESEÑA HISTÓRICA DE KURITAMBO.....	3
1.3. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO .....	4
1.4. PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA.....	5
1.4.1. Misión .....	5
1.4.2. Visión .....	5
1.4.3. Objetivos institucionales.....	6
1.4.4. Principios y Valores .....	6
1.4.5. Estructura orgánica .....	7

<b>1.5. ORGANISMOS DE CONTROL Y DE APOYO.....</b>	<b>8</b>
1.5.1. Servicio de Rentas Internas.....	8
1.5.2. Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.....	10
1.5.3. Ministerio de Relaciones Laborales.....	11
1.5.4. Cámara de Comercio e Industrias de Azogues .....	11
1.5.5. Junta Nacional de Defensa del Artesano.....	12
1.5.6. Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Azogues.....	12
<b>CAPÍTULO II.....</b>	<b>15</b>
<b>2. MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>15</b>
<b>2.1. CONTABILIDAD DE COSTOS.....</b>	<b>15</b>
2.1.1. Definición .....	15
<b>2.2. COSTOS.....</b>	<b>15</b>
2.2.1. Definición e importancia .....	15
2.2.2 Diferencia entre costo y gasto.....	16
2.2.3. Clasificación de los Costos .....	16
<b>2.3. SISTEMA DE COSTEO.....</b>	<b>16</b>
2.3.1. Sistema de Costeo por Órdenes de Producción .....	16
2.3.2. Sistema de Costeo por Procesos .....	17
2.3.3. Comparación entre los sistemas de costeo.....	18
<b>2.4. SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.....</b>	<b>18</b>
2.4.1. Objetivos.....	18
2.4.2. Características .....	18
2.4.3. Elementos de Costos de Producción.....	19
2.4.3.1. Materia Prima. ....	19

2.4.3.2. Inventario.....	20
2.4.3.3. Mano de Obra .....	20
2.4.3.4. Costos Indirectos de Fabricación.....	21
<b>2.5. CREACIÓN DE LA JUNTA DE DEFENSA DEL ARTESANO. ....</b>	<b>22</b>
2.5.1. Calificación Artesanal.....	22
2.5.2. Ley de Fomento Artesanal .....	23
2.5.3. Obligaciones tributarias para los Artesanos.....	24
2.5.3.1 Impuesto al Valor Agregado .....	25
2.5.3.2. Impuesto a la Renta .....	26
2.5.3.3. Impuesto a los Consumos Especiales ICE.....	28
2.5.3.4. Implementación SIMAR. ....	30
2.5.3.3. Impuestos seccionales.....	31
<b>2.6. LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DEL SECTOR PRODUCTOR DE LA CIUDAD DE AZOGUES.....</b>	<b>32</b>
2.6.1. Definición de PYMES .....	32
2.6.2. Importancia de las PYMES.....	33
<b>2.7. MICROEMPRESA .....</b>	<b>33</b>
2.7.1. Definición de MICROEMPRESA .....	33
2.7.2. CLASES DE MICROEMPRESAS .....	34
<b>CAPÍTULO III .....</b>	<b>35</b>
<b>3. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA KURITAMBO CERVECERÍA.....</b>	<b>35</b>
<b>3.1. INTRODUCCIÓN. ....</b>	<b>35</b>
<b>3.2. OBJETIVO GENERAL .....</b>	<b>35</b>

<b>3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....</b>	<b>35</b>
<b>3.3. MAPA DE PROCESOS (GRAFICO).....</b>	<b>36</b>
<b>3.4. DOCUMENTOS FUENTE PARA EL REGISTRO CONTABLE .....</b>	<b>40</b>
3.4.1. Plan de Cuentas.....	40
3.4.2. Formatos .....	45
3.4.2.1. Orden de Compra.....	45
3.4.2.2. Orden de Requisición .....	46
3.4.2.3. Hoja de Costos.....	47
3.4.2.4 Kárdex .....	48
3.4.2.5. Tarjeta de Tiempo .....	48
3.4.2.6. PLANILLA DE TRABAJO.....	49
<b>3.5. DETERMINACIÓN DE RECURSOS.....</b>	<b>50</b>
3.5.1. Propiedad Planta y Equipo.....	50
3.5.2. Materia Prima Directa.....	50
3.5.3. Mano de Obra Directa.....	51
3.5.4. Costos Indirectos de Fabricación .....	51
<b>3.6. FORMATO DE INFORMES .....</b>	<b>52</b>
3.6.1. Estado de Costo de ventas.....	52
3.6.2. Estado de Resultados .....	53
3.6.3. Estado de Situación Financiera.....	54
<b>3.7. COSTOS DE LA CERVEZA ARTESANAL KURITAMBO BAJO EL SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN. ....</b>	<b>55</b>
3.7.1. Orden de Producción 001 .....	55
3.7.2. Orden de Producción 002 .....	65
<b>CAPÍTULO IV.....</b>	<b>72</b>

<b>4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>72</b>
<b>4.1. CONCLUSIONES .....</b>	<b>72</b>
<b>4.2. RECOMENDACIONES .....</b>	<b>74</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>75</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>78</b>

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Mujer precolombina de América elaborando cerveza.....	1
Figura 2 Kuritambo Cervecería Artesanal .....	4
Figura 3 Cerveza Estilo INTI WEISSBIER .....	4
Figura 4 Cerveza Estilo KILLA STOUT.....	5
Figura 5 Logo Servicio de Rentas Internas .....	8
Figura 6 Logo IESS .....	10
Figura 7 Logo Ministerio del Trabajo .....	11
Figura 8 Logo Cámara de Comercio e Industrias de Azogues .....	11
Figura 9 Logo Junta Nacional de Defensa del Artesano .....	12
Figura 10 Logo Ilustre Municipalidad de Azogues .....	14
Figura 11 Plazos para Presentación de Declaración del IVA.....	26
Figura 12 Tabla Impuesto a la Renta .....	27
Figura 13 Plazos para la Presentación del Impuesto a la Renta .....	28
Figura 14 SIMAR.....	31
Figura 15 Micro, Pequeña y Mediana Empresa .....	33
Figura 16 Mapa de Procesos Cerveza Artesanal Kuritambo .....	36
Figura 17 Malta Kuritambo .....	56
Figura 18 Lúpulo .....	57
Figura 19 Levadura de Cerveza.....	57

## LISTA DE CUADROS

Cuadro 1 Principios y valores.....	7
Cuadro 2 Estructura Orgánica Kuritambo Cervecería.....	8
Cuadro 3 Comparación Sistemas de Costeo.....	18
Cuadro 4 Fórmula para la Tasa Predeterminada de Aplicación de CIF'S.....	22
Cuadro 5 Calculo del ICE Especifico.....	29
Cuadro 6 Calculo del Ice Advalorem.....	30
Cuadro 7 Modelo de Facturación.....	30
Cuadro 8 Clases de Microempresas.....	34
Cuadro 9 Plan de Cuentas.....	40
Cuadro 10 Formato Orden de Compra.....	45
Cuadro 11 Formato Orden de Requisición.....	46
Cuadro 12 Formato Hoja de Costos.....	47
Cuadro 13 Formato Kárdex.....	48
Cuadro 14 Formato Tarjeta de Tiempo.....	48
Cuadro 15 Formato Planilla de Trabajo.....	49
Cuadro 16 Propiedad Planta y Equipo.....	50
Cuadro 17 Formato Estado de Costo de Ventas.....	52
Cuadro 18 Formato Estado de Resultados.....	53
Cuadro 19 Formato Estado de situación Financiera.....	54
Cuadro 20 Materia Prima Inti Weissbier.....	55
Cuadro 21 Rol de Pago.....	59
Cuadro 22 Rol de Provisiones.....	59
Cuadro 23 Mano de Obra Directa.....	60
Cuadro 24 Costos Indirectos de Fabricación.....	60

Cuadro 25 Tasa Predeterminada de Asignación de CIF'S.....	61
Cuadro 26 Distribución de CIF'S Inti Weissbier.....	61
Cuadro 27 Control de Propiedad Planta y Equipo.....	62
Cuadro 28 Hoja de Costos INTI WEISBBIER costo por botella.....	63
Cuadro 29 Hoja de Costos INTI WEISBBIER costo por litro.....	64
Cuadro 30 Materia Prima.....	65
Cuadro 31 Rol de Pagos.....	66
Cuadro 32 Rol de Provisiones.....	66
Cuadro 33 Mano de Obra Directa.....	67
Cuadro 34 Costos Indirectos de Fabricación.....	67
Cuadro 35 Tasa Predeterminada de Asignación de CIF'S.....	68
Cuadro 36 Distribución de CIF'S Killa Stout.....	68
Cuadro 37 Control Propiedad Planta y Equipo.....	69
Cuadro 38 Hoja de Costos KILLA STOUT por botella.....	70
Cuadro 39 Hoja de Costos KILLA STOUT por litros.....	71

## LISTA DE ANEXOS

Anexo 1 Notificación Sanitaria Estilo 1 .....	78
Anexo 2 Notificación Sanitaria Estilo 2 .....	79
Anexo 3 Registro Único de Contribuyentes RUC.....	80
Anexo 4 Formulario 104A.....	82
Anexo 5 Formulario 102 A.....	84
Anexo 6 Formulario 105 .....	85
Anexo 7 Reforma a la Ordenanza que sanciona el Plan del Buenvivir y Ordenamiento Territorial del Cantón Azogues.....	86

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación para el emprendimiento de la ciudad de Azogues “Kuritambo Cervecería Artesanal” en el que se desarrollará el sistema de costos por órdenes de producción y el análisis de los respectivos costos para la elaboración de dos estilos de cerveza que son: INTI WEISSBIER y KILLA STOUT.

En el Capítulo I se analizará toda la información acerca del negocio y su organización abarcando temas como sus inicios y su conformación, los organismos de control a los que están sometidos y el proceso que realizan para la elaboración de la cerveza.

En el Capítulo II se describe el marco teórico para dar a conocer todos y cada uno de los conceptos necesarios para entender el proceso que se desarrollará en los siguientes capítulos, los mismos que, tratan sobre contabilidad de costos, inventarios, sistemas de producción, y el proceso productivo.

En el Capítulo III se desarrollará el sistema de costos por órdenes de producción para la cervecería artesanal el mismo que dará como resultado el costo al que se debería sujetar la misma para obtener utilidades.

En el Capítulo IV se darán a conocer las conclusiones y recomendaciones que se desplieguen como producto de lo realizado en el trabajo de investigación y que servirán como alternativas de toma de decisiones.

*Palabras clave: Contabilidad de costos, sistemas de producción, órdenes de producción, cerveza artesanal*

## ABSTRACT

This research has been elaborated for the Enterprise called “Kuritambo Cervecería Artesanal” from the city of Azogues, in which the cost system is developed by production orders and the analysis of the respective costs for the elaboration of two styles of beer that are:

INTI WEISSBIER and KILLA STOUT.

In Chapter I, all the information about the business and its organization is carefully analyzed, covering topics such as its beginnings and its conformation, the control organisms to which they are subject and the process carried out for brewing beer.

Chapter II describes the theoretical framework referred to the necessary concepts to understand the process developed in the following chapters, which deal with cost accounting, inventories, production systems, and the productive process.

In Chapter III, the cost system for production orders directed to the artisan brewery is developed, which results in the basic cost to obtain profits.

In Chapter IV, the conclusions and recommendations are presented as a product of what has been done in the research work and serve as decision-making alternatives

*Keywords: Cost accounting, production systems, production orders, craft beer.*

## CAPÍTULO I

### ANTECEDENTES GENERALES

#### 1.1. Reseña Histórica de la cerveza artesanal

La cerveza es uno de los productos más antiguos de la civilización, se tiene datos de su existencia según historiadores que creen que en Mesopotamia y sumeria ya se comercializaba este producto aproximadamente en el año 10.000 a.C. También se tiene el dato que en el año 1981 se encontró una tablilla de piedra que describe un tipo de cerveza elaborada en Babilonia en el 6.000 a.C.

En la antigüedad, los chinos también elaboraban cerveza, del mismo modo que las civilizaciones precolombinas de América, que utilizaban maíz en lugar de cebada. De manera similar, en la antigua Britania se elaboraba cerveza a base de trigo malteado antes de que los romanos introdujeran la cebada, demostrando así la popularidad de esta bebida desde hace muchos años atrás, así como también su gran grado de aceptación en cualquier parte del mundo.



*Figura 1 Mujer precolombina de América elaborando cerveza*  
*Fuente: (SOCIEDAD ECUATORIANA DE CERVECEROS ARTESANALES, 2012)*

Para la elaboración de la cerveza se necesita de varios materiales, insumos, utensilios, como, por ejemplo, la materia prima principal es la cebada; se sabe que la existencia de este cereal se remonta a tiempos tan antiguos como el 3.000 a.C.

Como la cebada se cultiva mejor que la uva en climas fríos, los países nórdicos como Alemania o Inglaterra que son países que tienen como costumbre la elaboración de vino, pero al ver la gran aceptación y la gran utilidad económica en el medio se decidieron por la producción de cerveza frente a la del vino, y estas regiones a lo largo del tiempo lograron posicionarse y convertirse en renombradas productoras de cervezas.

Es por ello que la producción de cerveza en estos países se convirtió en uno de los mercados más competitivos, ya que los primeros colonos la consideraron como principal bebida en su dieta.

Hoy en día, se aplican diversas técnicas altamente perfeccionadas dependiendo del tipo de cerveza que se elabore, pero se usan esencialmente dos tipos de levadura:

- La *Saccharomyces Cervisiae*.
- La *Saccharomyces Carlsbergensis*.

La *Saccharomyces Cervisiae* se describe como una levadura de "fermentación alta" ya que flota en la superficie del mosto. Se usa para elaborar cervezas más oscuras como la "Bitter" inglesa, mientras que las cervezas rubias continentales se fabrican con *S. Carlsbergensis*, que es una levadura de fermentación baja.

Actualmente hay una enorme variedad de cervezas en Europa, especialmente en Bélgica,

Holanda y Alemania. Es interesante saber que la cerveza Lambic se fermenta con levaduras naturales y se le añaden cerezas o frambuesas para mejorar su sabor, y que la "cerveza blanca" se elabora a partir de trigo y se condimenta con cilantro y cáscara de naranja (SOCIEDAD ECUATORIANA DE CERVECEROS ARTESANALES, 2012)

## **1.2. Reseña Histórica de Kuritambo**

KURITAMBO CERVECERIA inicia su actividad productiva a principios del año 2017 cuando dos jóvenes emprendedores de la ciudad de Azogues al ver que el desarrollo de la cerveza artesanal a nivel nacional ha crecido de manera muy considerable, decidieron dar un paso adelante en el negocio de la cerveza sabiendo que es un mercado nuevo y amplio decidiendo primeramente capacitarse y participar en cursos y seminarios lo que permitió comenzar con la producción de cerveza a pequeñas escalas por un lapso de 6 meses aproximadamente, con el paso del tiempo y la experiencia ganada lograron aplicar las recetas que ya están circulando en el mercado, al momento cuentan con una planta de 100 litros la cual trabaja 5 días por semana de acuerdo al requerimiento de los consumidores llegando así a producir entre 1200 a 1500 litros por mes, lo cual representa una pequeña producción pero con miras a crecer en un futuro no muy lejano.

Hoy en día la cerveza es la bebida alcohólica más consumida, por lo que KURITAMBO cada vez amplía sus conocimientos y capacidad instalada en la planta, para poder brindar calidad y nuevos sabores de acuerdo al estilo de cerveza, al anotar cada proceso y cada receta se trata de mejorar el producto.



*Figura 2 Kuritambo Cervecería Artesanal  
Fuente: Fotos de Kuritambo*

### 1.3. Información del producto

Los estilos de cerveza que producen por el momento son dos, los mismos que cuentan con todos los permisos necesarios para la comercialización como notificaciones sanitarias y la implementación de sellos del Sistema de Marcación, Autenticación, Rastreabilidad y Trazabilidad de productos como cigarrillos y bebidas alcohólicas incluida la cerveza artesanal e industrial.

- INTI WEISSBIER. - Cerveza refrescante de cuerpo liviano con notas frutales con un amargor poco pronunciado la hace muy tomable.

La presentación es botellas de vidrio no retornables, con capacidad de 330 mililitros (ml), y también en barriles, cuenta con notificación sanitaria aprobada por el organismo competente. **(Ver Anexo 1)**



*Figura 3 Cerveza Estilo INTI WEISSBIER*

- KILLA STOUT. - Cerveza con mucho cuerpo un amargor balanceado y notas a chocolate.

La presentación es en botellas de vidrio no retornables, con capacidad de 33° mililitros (ml), también tiene presentación en barriles, este estilo también tiene notificación sanitaria que acredita al producto por parte del organismo competente. **(Ver Anexo 2)**



Figura 4 Cerveza Estilo KILLA STOUT

## 1.4. Planificación Estratégica

### 1.4.1. Misión

La misión define principalmente cual es nuestra labor o actividad en el mercado, además se puede completar haciendo referencia al público al que se dirige y con la singularidad, particularidad o factor diferencial, mediante la cual desarrolla su actividad. (ESPINOZA, 2012)

KURITAMBO CERVECERIA ARTESANAL al ser un emprendimiento establece su misión:

*“Brindar a los consumidores amantes de la cerveza un producto digno y original elaborado de forma artesanal, para así brindar un producto de calidad al mercado ecuatoriano por medio de nuestros estilos de cerveza de nuestro portafolio con un sistema de precios que sean competitivos en el mercado”.*

### 1.4.2. Visión

La visión define las metas que se establecen en un futuro. Estas metas tienen que ser

alcanzables, puesto que la propuesta de visión tiene un carácter motivador. (ESPINOZA, 2012)

KURITAMBO CERVECERIA ARTESANAL al ser un emprendimiento establece su visión:

*“En el 2018 aspiramos ser un negocio exitoso y competitivo, distribuyendo nuestro producto a nivel regional cumpliendo con estándares de calidad que satisfagan las exigencias de nuestros consumidores”.*

#### 1.4.3. Objetivos institucionales

**Objetivo general:** Convertirse en una empresa líder promoviendo el desarrollo y crecimiento de la misma, incrementando su producción y sus ventas de manera considerable siendo la mejor opción en el mercado de cerveza artesanal.

#### **Objetivos específicos:**

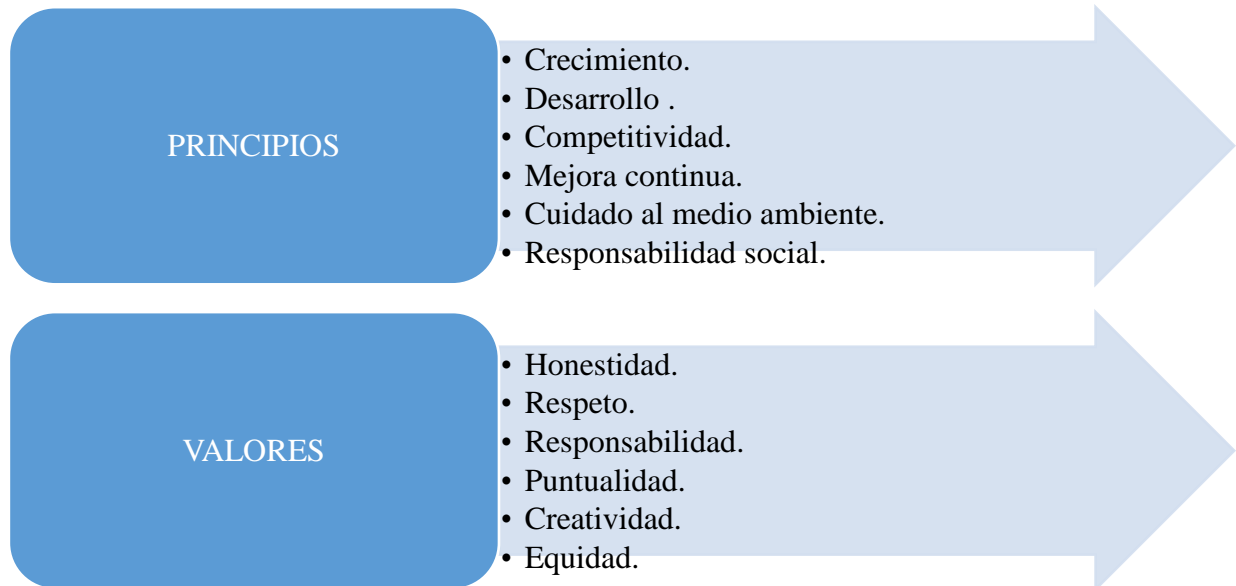
- Cumplir con estándares de calidad.
- Ampliar la capacidad instalada.
- Satisfacer las exigencias del consumidor.
- Ser la mejor opción en el mercado.
- Ser una buena opción de trabajo.

#### 1.4.4. Principios y Valores

Los principios y valores son el reflejo del comportamiento de las personas, deben ser el reflejo de los propietarios y autoridades de la empresa. Son normas que rigen el pensamiento y conducta de las personas. Con la declaración de principios y valores las empresas escogen como quieren ser como van a actuar y que cosas no van a permitir. (FICARA, 2015)

KURITAMBO CERVECERIA ARTESANAL con el fin de cumplir su misión y visión establece sus principios y valores:

*Cuadro 1 Principios y valores*

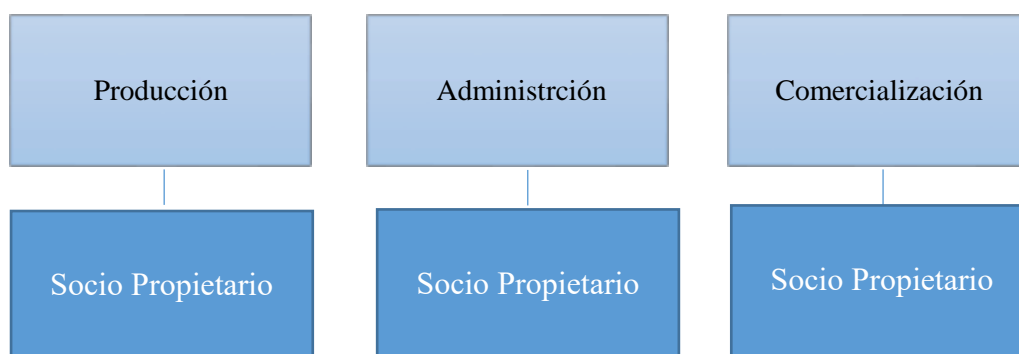


Elaborado por: PEDRO AVILA

#### **1.4.5. Estructura orgánica**

La estructura orgánica de Kuritambo Cervecería Artesanal está compuesta por tres personas que comenzaron con el emprendimiento al ser socios y a la misma vez trabajadores se han dividido las obligaciones de acuerdo a sus conocimientos, habilidades y aptitudes, ya que, al empezar con el negocio se fueron notando las capacidades de cada uno y en que rama podría ser más eficiente, es por eso, que la estructura ha quedado de la siguiente manera:

Cuadro 2 Estructura Orgánica Kuritambo Cervecería



Elaborado por: PEDRO AVILA

## 1.5. Organismos de control y de apoyo

Los organismos de control y de apoyo son aquellas entidades que permiten el desarrollo de cualquier organización que empieza sus actividades y desea surgir en el mercado.

### 1.5.1. Servicio de Rentas Internas

El Servicio de Rentas Internas nació el 2 de diciembre de 1997 basándose en los principios de justicia y equidad, como respuesta a la alta evasión tributaria, alimentada por la ausencia casi total de cultura tributaria. Desde su creación se ha destacado por ser una institución independiente en la definición de políticas y estrategias de gestión que han permitido que se maneje con equilibrio, transparencia y firmeza en la toma de decisiones, aplicando de manera transparente tanto sus políticas como la legislación tributaria. (SERVICIO DE RENTAS INTERNAS, 2017)



Figura 5 Logo Servicio de Rentas Internas  
Fuente: (SERVICIO DE RENTAS INTERNAS, 2017)

KURITAMBO CERVECERIA con Ruc 0302007463001 (**Ver Anexo 3**) está regulada por el servicio de rentas internas y se debe regir a las disposiciones que esta entidad disponga y cumplir con las obligaciones tributarias correspondientes:

- **Anexo ICE mensual.** – Este anexo hace referencia a la presentación de la información acerca del Impuesto a los Consumos Especiales, que, al ser Kuritambo Cervecería un sujeto pasivo en calidad de productor de un bien gravado con este impuesto, tiene que presentar los datos correspondientes a volúmenes vendidos, grado alcohólico, y valores que indiquen los montos vendidos debe ser presentado al mes siguiente de que ocurrió la transacción.
- **Declaración Semestral IVA.** – El IVA es el impuesto que grava a la transferencia de bienes en todas sus etapas de comercialización, el propietario y el dueño del RUC de Kuritambo está afiliado a la Junta Nacional de Defensa del Artesano por lo que está exento del pago de este impuesto, pero en los meses de enero y julio debe presentar al SRI toda la información acerca de sus compras y ventas detallando el IVA que se cargará al gasto, se presenta en el Formulario 104 A (**Ver Anexo 4**)
- **Declaración Impuesto a la Renta.** - Cada año hasta el mes de marzo se debe presentar la información sobre las rentas que se obtengan, al propietario de Kuritambo Cervecería al constar actualmente como artesano calificado está exento del PAGO del impuesto a la renta, pero no está exento de la presentación de la información, la misma deberá ser importada al SRI mediante el Formulario 102. (**Ver Anexo 5**)
- **Declaración ICE Mensual Cerveza Artesanal.** – Declaración que se presenta al mes sub siguiente de realizadas las operaciones económicas, contiene la información sobre la cantidad vendida de producto gravado con ICE, especificación del impuesto ICE y valores resultantes a pagar, se presenta en el Formulario 105 (**Ver Anexo 6**)

- **Anexo de Precios de Venta al Público.** – Anexo que hace referencia a informar al fisco los precios de venta a los cuales se va a comercializar el producto gravado con ICE, se debe presentar los primeros cinco días de enero de cada año, o, cuando existan variaciones.

### 1.5.2. Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social es una entidad, cuya organización y funcionamiento se fundamenta en los principios de solidaridad, obligatoriedad, universalidad, equidad, eficiencia, y transparencia. Se encarga de aplicar el Sistema del Seguro General Obligatorio que forma parte del sistema nacional de Seguridad Social. (INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL, 2017)



*Figura 6 Logo IESS*

*Fuente: (INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL, 2017)*

KURITAMBO CERVECERIA debe cumplir con lo establecido en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social:

- Afiliación a instituto Ecuatoriano de Seguridad Social desde el primer día de labores.
- Novedades que presente el trabajador.

La empresa debe cumplir a cabalidad las obligaciones con el IESS para evitar sanciones establecidas por dicho ente.

### 1.5.3. Ministerio de Relaciones Laborales

El ministerio de relaciones laborales creado el 13 de agosto del 2009 mediante decreto ejecutivo #10 por el presidente Rafael Correa, ahora llamado Ministerio del trabajo tiene como finalidad velar por la importancia del trabajo del ser humano sobre el capital y el control de la gestión del talento humano.



*Figura 7 Logo Ministerio del Trabajo*  
*Fuente: (MINISTERIO DEL TRABAJO, 2017)*

### 1.5.4. Cámara de Comercio e Industrias de Azogues

Institución Pública sin fines de lucro, que se constituyó con la finalidad de dar apoyo en todo sentido para el desarrollo y crecimiento de emprendimientos, negocios unipersonales, pluripersonales, pequeñas, medianas y grandes empresas e industrias convirtiéndose en el ente gremial sin fines de lucro más representativo del Cañar que ha entregado todos sus esfuerzos para el desarrollo socio-económico de la ciudad. (CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIAS DE AZOGUES, 2017)



*Figura 8 Logo Cámara de Comercio e Industrias de Azogues*

*Fuente: (CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIAS DE AZOGUES, 2017)*

### **1.5.5. Junta Nacional de Defensa del Artesano.**

La Junta Nacional de Defensa del Artesano es una organización creada con el objetivo calificar, formar y capacitar a los artesanos para que mediante su gestión los mismos puedan incorporarse al mercado laboral reconociendo mediante certificaciones las habilidades y aptitudes.

La afiliación a la JNDA permite al afiliado beneficios tributarios, laborales y sociales para que se fortalezca la actividad y se desarrolle, realiza también todo tipo de capacitaciones para formar profesionales artesanos de excelencia y de calidad mejorando así el futuro de la familia ecuatoriana y de la sociedad.

Kuritambo al ser un negocio que genera productos artesanales se incorporó a la Junta Nacional de Defensa del Artesano y el propietario se calificó como artesano para hacer uso de los beneficios que conlleva.



*Figura 9 Logo Junta Nacional de Defensa del Artesano  
Fuente: [www.artesanos.gob.ec](http://www.artesanos.gob.ec)*

### **1.5.6. Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Azogues.**

El GAD Municipal de Azogues representado por el Concejo Municipal y el alcalde de Azogues, en su lucha por el cumplimiento de metas y objetivos administrativos determina el desarrollo comunitario y la gestión ambiental y salubridad ha emitido varios procesos agregadores de valor para la ciudadanía, es por ello, que es de gran importancia el apoyo de las

autoridades de la ciudad para el fortalecimiento de un emprendimiento.

Kuritambo al ser una micro empresa dedicada a la elaboración de cerveza artesanal debe presentar los permisos necesarios para el uso del suelo en el que se encuentra la planta de producción, a continuación, detallaré un fragmento de la resolución aprobada por el Ilustre Concejo Cantonal del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Azogues, con fecha 01 de Junio de 2016 en la que reforman la ordenanza que sanciona el Plan del Buenvivir y Ordenamiento Territorial del Cantón Azogues, el mismo que se muestra así:

“**Art. 112.**-Atendiendo a su implantación, regulación y/o adecuación, los usos en el suelo no urbanizable se clasifican en:

- **Usos Permitidos:** Corresponden con todos los usos genéricos y detallados que caracterizan el ámbito del suelo no urbanizable.
- **Usos Prohibidos:** Son aquellos usos cuya implantación está expresamente prohibida por estas Normas puesto que imposibilitan y devalúan el grado de potencialidad del suelo no urbanizable y de los valores por los que han sido expresamente objeto de especial protección, o que la legislación sectorial impide.
- **Usos Provisionales o Temporales:** Son aquellos usos que, no estando prohibidos, se establecen legalmente de manera temporal. Para su autorización será requisito indispensable su justificación y conveniencia. Estos usos deberán ser erradicados una vez cumplan la función para la cual se ve la necesidad de su autorización.
- **Usos Adaptables: Son aquellos usos que, desarrollados con anterioridad a la aprobación del presente documento de Plan, y que incumplen los parámetros regulados por estas Normas, pueden por lo tanto adaptarse a estas mediante adquisición de terreno u otras medidas correctoras (demoliciones, corrección de**

actuaciones, etc.).

Esta adaptación será obligatoria cuando pretendan desarrollar actuaciones que afecten a dichos parámetros, o les sea exigible por aplicación de cualquier legislación sectorial vigente.

Art. 131.-Los Usos Adaptables serán aprobados por parte de las Direcciones de Planificación, Gestión Ambiental y Control Urbano, contando para el efecto con los informes Técnicos que se requieran, y su uso estará condicionado al cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Estudio de Impacto Ambiental y la Licencia Ambiental, emitida por el MAE. (Ver Anexo 7).

(AZOGUES, 2016)



Figura 10 Logo Ilustre Municipalidad de Azogues  
Fuente: [www.azogues.gob.ec](http://www.azogues.gob.ec)

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Contabilidad de costos

##### 2.1.1. Definición

Es la aplicación de los principios contables con el fin de determinar el valor total de la materia prima, mano de obra y otros insumos utilizados en la obtención de un producto terminado o en la prestación de un servicio. (VALDIVIEZO & UBIDIA TAPIA, 2013)

La contabilidad de costos mide, analiza y reporta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquisición o uso de los recursos dentro de una organización. (HORNGREN, 2012)

Según los conceptos antes descritos se determina que la contabilidad de costos es indispensable y necesario para el funcionamiento correcto de empresas y negocios que realizan actividades de producción de bienes, permitiendo el conocimiento de los elementos del costo y la utilización correcta para la generación de resultados eficaces y eficientes.

#### 2.2. Costos

##### 2.2.1. Definición e importancia

Costo, son los desembolsos que realiza la empresa para la fabricación o elaboración de un producto o la prestación de un servicio. (VALDIVIEZO & UBIDIA TAPIA, 2013).

Los costos son los valores que intervienen en el proceso productivo, es por eso, que su valor es recuperable al momento de la venta.

La importancia de la gestión de los costos es reflejada en un producto de calidad y que al final de un período se refleja en una utilidad neta para la organización.

### 2.2.2 Diferencia entre costo y gasto

El *costo* es el valor recuperable a través de las ventas del producto, por el contrario, el *gasto* es un valor que no se recupera a través de la venta del producto.

### 2.2.3. Clasificación de los Costos

Cuadro N° 3 Clasificación de los costos.

COSTO VARIABLE	COSTO FIJO	COSTO MIXTO	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	COSTOS DIRECTOS	COSTOS INDIRECTOS
De naturaleza modificable de acuerdo a la producción.	No se ve afectado por el número de productos vendidos, es decir, es indirectamente proporcional al volumen producido	Son costos con características fijas y variables.	Conjunto de costos que asume la empresa según el volumen de producción.	Resultado de dividir el costo total para la producción.	Son identificables con el producto.	No se relaciona directamente con el objeto de la producción.

Elaborado por: PEDRO AVILA  
Fuente: [www.academia.edu](http://www.academia.edu)

## 2.3. Sistema de Costeo.

### 2.3.1. Sistema de Costeo por Órdenes de Producción

Este sistema se utiliza en las industrias en las que la producción es interrumpida porque puede comenzar y terminar en cualquier momento o fecha del periodo de costos; diversa porque se pueden producir uno o varios artículos similares, para lo cual se requiere de las respectivas ordenes de producción o de trabajo específicas, para cada lote o artículo que se fabrica.

(VALDIVIEZO & UBIDIA TAPIA, 2013)

Es el sistema que permite recolectar los costos de cada orden u lote durante el proceso de producción los cuales se irán acumulando en la llamada hoja de trabajo en donde obtendrá los costos unitarios que únicamente será la división de los costos totales por el número de unidades producidas en dicha orden. (MIRIAM ROCIO PUMA YAURI, 2017)

El Sistema de costos por órdenes de producción está destinado a las empresas que se dedican a la fabricación de productos que necesiten ser diferenciadas con las hojas de costos dando como resultado final el costo unitario o costos totales dependiendo del número de productos elaborados.

El sistema de costeo por órdenes de producción es una muy buena alternativa para empresas o negocios que elaboran productos mediante pedidos de los consumidores, es por eso que facilita la obtención de los costos unitarios y totales terminados el proceso.

### **2.3.2. Sistema de Costeo por Procesos**

Este sistema es apto para la producción en serie de unidades homogéneas cuya fabricación se cumple en etapas sucesivas hasta su terminación. El costeo por procesos se ocupa de asignar los costos a unidades que pasan y se incurren en un departamento. Los costos unitarios para cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos durante determinado periodo y las unidades terminadas durante el mismo. (GUAMAN, 2012)

El sistema de costeo por procesos es específicamente para empresas que desarrollan o crean sus productos con procesos definidos e identificables, es decir, dividen los costos por cada uno

de los procesos que con llevan la realización del producto final.

### 2.3.3. Comparación entre los sistemas de costeo

*Cuadro 3 Comparación Sistemas de Costeo*

SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION	SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizado en las industrias de producción interrumpida.</li> <li>• Puede comenzar y terminar en cualquier momento o fecha.</li> <li>• Producción por pedidos o lotes.</li> <li>• Determinación de costos totales y unitarios.</li> <li>• Se requiere de una orden de producción.</li> <li>• No existe división de trabajo.</li> <li>• La producción se realiza dependiendo del pedido del cliente.</li> <li>• Control más analítico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizado en industrias de producción continúa.</li> <li>• Producción masiva en grandes volúmenes.</li> <li>• No se necesita una orden específica de trabajo, pero puede haberla.</li> <li>• Es necesario identificar los costos correspondientes a cada proceso.</li> <li>• Costos promediados por centro de operaciones.</li> <li>• Cada centro de costos tiene su codificación.</li> <li>• El costo unitario se puede calcular cuando se ha terminado el proceso.</li> <li>• Los costos unitarios se determinan por departamento en cada periodo.</li> <li>• Control más global.</li> </ul>

Elaborado por: Pedro Avila

## 2.4. Sistema de Costos por Órdenes de Producción

### 2.4.1. Objetivos

Conocer las diferencias sustantivas entre la aplicación contable y administrativa del sistema de órdenes de producción en una empresa pequeña que desarrolla todo el proceso en una sola unidad administrativa-productiva, y en aquellas que por su magnitud han dividido el trabajo productivo y para productivo en varios departamentos. (PEDRO ZAPATA SANCHEZ, 2012)

### 2.4.2. Características

- Recolecta datos por cada orden.
- Intervienen costos de equipo, materia prima, mano de obra, CIF.

- Diferencia cada uno de los costos del proceso de producción.
- Producción por pedido de clientes.

### 2.4.3. Elementos de Costos de Producción

Los elementos del costo se dividen en tres:

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

#### 2.4.3.1. Materia Prima.

- **Materiales Directos:** Elemento principal y fundamental de la producción que es sometido a un proceso de transformación con el propósito de obtener un producto terminado. Es fácilmente identificable y cuantificable. (VALLEJOS ORBE & CHILQUINGA JARAMILLO, 2017).
- Los materiales directos son considerados los más importantes al estar relacionados directamente en el proceso de producción, los cuales son indispensables para obtener un producto final.
- **Materiales Indirectos:** Pueden o no formar parte del producto terminado. No son parte sustancial del mismo. Aunque forman parte integral del producto terminado son de difícil asignación al mismo. (VALLEJOS ORBE & CHILQUINGA JARAMILLO, 2017).

- Los materiales indirectos son un complemento para los materiales directos ya que ayudan durante el proceso de producción en cierta cantidad para poder obtener el producto final.

#### **2.4.3.2. Inventario.**

Los sistemas de gestión o valoración de inventarios permiten determinar los costos del producto, es por eso, que su medición conlleva un proceso eficaz para el control y determinación de los valores que reflejen las existencias de cada proceso ya sea productivo y de distribución.

Para las actividades de producción de bienes el manejo de inventario está relacionado directamente con el costo de producción, ya que, mientras el costo de producción determina los costos unitarios, los inventarios arrojan valores de los insumos y materiales existentes que fueron utilizados en el proceso de producción.

Los sistemas de valoración de inventarios se dividen en dos: Sistema de Inventario Permanente y Sistema de Inventario Periódico.

Los métodos aceptados por la NIC 2 son: PEPS (primeros en entrar, primeros en salir) y Promedio Ponderado.

#### **2.4.3.3. Mano de Obra**

La Mano de Obra es el segundo elemento del costo y representa el esfuerzo físico e intelectual del recurso humano que influye directamente en el producto terminado.

- Mano de obra Directa: Es aquella fuerza de trabajo que se identifica con la producción de una orden específica, es decir interviene directamente en la transformación de los materiales en productos terminados o semielaborados. (VALLEJOS ORBE & CHILQUINGA JARAMILLO, 2017)
- Mano de Obra Indirecta: Fuerza de trabajo que interviene indirectamente en la elaboración de un producto, pertenece a la cuenta gastos generales de fabricación. (VALLEJOS ORBE & CHILQUINGA JARAMILLO, 2017)

#### **2.4.3.4. Costos Indirectos de Fabricación**

Los Costos Indirectos de Fabricación son aquellos costos indispensables para el cumplimiento del proceso de producción pero que no se identifican fácilmente como directos o indirectos, como, por ejemplo, depreciaciones, impuestos, arriendos, servicios básicos.

- Materiales Indirectos: Combustibles, lubricantes, herramientas menores, suministros de oficina.
- Mano de obra indirecta: Salarios de empleados administrativos, empleados de almacén y ayudantes, tiempo ocioso.
- Otros costos indirectos: Depreciaciones, impuestos, servicios básicos, repuestos. (BALANZÁTEGUI JERVIS & BALANZÁTEGUI GARCÍA, 2015)

Entonces, para su identificación se utiliza las tasas predeterminadas de aplicación, es decir, relacionar las CIF'S con una base de cada uno de materia prima indirecta, mano de obra indirecta y demás costos indirectos.

Cuando ya se tiene estimado el valor de los costos indirectos de fabricación totales se escoge la base y se procede a escoger la tasa de aplicación de dichos costos, para ello se tiene cinco opciones:

1. Unidades de Producción.
2. Costo de Materiales Directos.
3. Costo de Mano de Obra Directa.
4. Horas de Mano de Obra Directa.
5. Horas Máquina. (POLIMENI, 1989)

El método más utilizado y de más fácil aplicación es de las unidades de producción ya que esta información es fácilmente reconocida, con esto, la fórmula que se aplicará serpa la siguiente:

*Cuadro 4 Fórmula para la Tasa Predeterminada de Aplicación de CIF'S*

<b>Tasa de aplicación de costos indirectos de fabricación por unidades de producción</b>	<b>Costos indirectos de fabricación estimados / Unidades producidas</b>
--	---

Elaborado por: Pedro Avila

## **2.5. Creación de la Junta de Defensa del Artesano.**

### **2.5.1. Calificación Artesanal.**

La Junta Nacional de Defensa del Artesano en su unidad de calificaciones tiene como misión “Reconocer la calidad de maestro de taller, operario, aprendiz y taller artesanal; promover la calificación artesanal como medio para acogerse a los beneficios tributarios, laborales, sociales (...) a través de un servicio que fortalezca la actividad artesanal”

Con la calificación artesanal el beneficiario tiene acceso a oportunidades laborales como: exoneración de pago de decimotercero, decimocuarto sueldo y utilidades a los operarios y aprendices; beneficios sociales: afiliación al seguro obligatorio para el maestro, no pago de

fondos de reserva; beneficios tributarios: Facturación 0%, declaración semestral de IVA, exoneración del pago del Impuesto a la Renta, exoneración del impuesto, no obligados a llevar contabilidad.

### **2.5.2. Ley de Fomento Artesanal**

La Ley de Fomento Artesanal fue publicada en el Registro Oficial 446 de mayo de 1986 con una última modificación el 6 de octubre de 2003, con el objetivo de amparar a los artesanos que se dedican a la producción de bienes o servicios.

Título III, Capítulo I, Art. 9 establece que:

“Los artesanos, personas naturales o jurídicas, que se acojan a la presente Ley gozarán de los siguientes beneficios:

- Exoneración 100% de impuestos arancelarios en importación de maquinaria.
- Exoneración total de impuestos a los capitales de giro.
- Exoneración de derechos e impuestos municipales.
- Exoneración de impuestos arancelarios adicionales a la importación de envases.
- Exoneración de los impuestos, derechos, servicios y demás contribuciones establecidas para la obtención de la patente municipal y permisos de funcionamiento.”

Título V, Del Seguro Social del Artesano, Art. 25 determina que:

“Los artesanos amparados por esta Ley no están sujetos a las obligaciones impuestas a los empleadores por el Código del Trabajo. Sin embargo, estarán sometidos con respecto a sus operarios, a las disposiciones sobre salarios mínimos determinados para el sector

artesanal dentro del régimen salarial dictado para el efecto, así como el pago de las indemnizaciones legales por despido intempestivo.” (MINISTERIO DE INDUSTRIAS, COMERCIO, INTEGRACIÓN Y PESCA, 2003)

### **2.5.3. Obligaciones tributarias para los Artesanos.**

Cuando una persona está legalmente calificada como un artesano se acoge a varios beneficios tributarios según el Reglamento para la aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno en su Art. 188 indica que:

“Art. 188.- Régimen especial para artesanos. - Los artesanos calificados por la Junta Nacional de Defensa del artesano, en la venta de los bienes y en la prestación de servicios, producidos y dados tanto por ellos como por sus talleres y operarios, emitirán sus comprobantes de venta considerando la tarifa 0% del Impuesto al Valor Agregado, siempre que se cumpla con los siguientes requisitos:

1. Mantener actualizada su calificación por la Junta de Defensa del Artesano.
2. Mantener Actualizada su inscripción en el Registro Único de Contribuyentes.
3. No exceder del monto de activos totales permitidos por la Ley de Defensa del artesano.
4. Prestar exclusivamente los servicios a los que se refiere su calificación por parte de la Junta de Defensa del Artesano.
5. Vender Exclusivamente los bienes a los que se refiere su calificación por parte de la Junta Nacional de Defensa del Artesano.
6. Emitir comprobantes de venta debidamente autorizados y que cumplan los requisitos previstos en el Reglamento de Comprobantes de Venta y de Retención.
7. Exigir a sus proveedores las correspondientes facturas y archivarlas en forma y condiciones que determine el Servicio de Rentas Internas.
8. Llevar su registro de ingresos y gastos de acuerdo con lo dispuesto por la Ley de

Régimen Tributario interno.

9. Presentar semestralmente su declaración de Impuesto a la Renta.

10. Cumplir con los deberes formales previstos en el código Tributario.”

### **2.5.3.1 Impuesto al Valor Agregado**

El Impuesto al Valor Agregado es un impuesto que grava al valor de las transferencias locales o importaciones de bienes muebles, en todas sus etapas de comercialización y al valor de los servicios prestados.

Todas las personas y sociedades que presten servicios y/o realicen transferencias o importaciones de bienes, deben pagar el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Quienes hayan pagado el IVA podrán utilizarlo como crédito tributario en los casos contemplados en la Ley de Régimen Tributario Interno, adicionalmente, las personas y sociedades designadas como agentes de retención mediante la normativa tributaria vigente, realizarán una retención del IVA en los casos que amerite.

Este impuesto se declara y paga de forma mensual cuando las transacciones gravan una tarifa y/o cuando se realiza retenciones de IVA y de forma semestral cuando las transacciones gravan tarifa 0%.

Se debe pagar el IVA en toda transferencia local o importación de bienes y en la prestación de servicios, para las transacciones locales la base imponible del IVA corresponde al precio de venta de los bienes o el valor de la prestación del servicio, incluido otros impuestos, tasas y otros gastos relacionados, menos descuentos y/o devoluciones. (SRI, 2017)

Los bienes vendidos por los artesanos calificados están gravados con tarifa 0% de IVA en cumplimiento con lo requerido en el Art. 171 de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, no podrán hacer uso de crédito tributario por el simple hecho de que producen bienes con tarifa 0%. (SRI, 2015)

Los plazos para la declaración del IVA están estipulados en una tabla que se muestra a continuación:

Si el noveno dígito es	Fecha de vencimiento
1	10 de julio y enero
2	12 de julio y enero
3	14 de julio y enero
4	16 de julio y enero
5	18 de julio y enero
6	20 de julio y enero
7	22 de julio y enero
8	24 de julio y enero
9	26 de julio y enero
0	28 de julio y enero

*Figura 11 Plazos para Presentación de Declaración del IVA*  
Fuente: [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)

### 2.5.3.2. Impuesto a la Renta

El Impuesto a la Renta se aplica sobre aquellas rentas que obtengan las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades sean nacionales o extranjeras. El ejercicio impositivo comprende del 1 de enero al 31 de diciembre.

La declaración de Impuesto a la Renta es obligatoria para todas las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o no en el país, conforme los resultados de su actividad económica; aun cuando la totalidad de sus rentas estén constituidas por ingresos exentos, a excepción de:

Los contribuyentes domiciliados en el exterior, que no tengan representante en el país y que exclusivamente tengan ingresos sujetos a retención en la fuente.

Las personas naturales cuyos ingresos brutos durante el ejercicio fiscal no excedieren de la fracción básica no gravada.

Para calcular el Impuesto a la Renta que debe pagar un contribuyente se debe considerar lo siguiente: de la totalidad de los ingresos gravados se restará las devoluciones, descuentos, costos, gastos y deducciones, imputables a tales ingresos. A este resultado lo llamamos "base imponible"

Impuesto a la Renta para personas naturales y sucesiones indivisas: Para liquidar el Impuesto a la Renta en el caso de las personas naturales y de las sucesiones indivisas, se aplicará a la base imponible las siguientes tarifas:

Año 2017 Expresado en dólares			
Fracción Básica	Exceso hasta	Impuesto Fracción Básica	% Impuesto Fracción Excedente
0	11.290	-	0%
11.290	14.390	-	5%
14.390	17.990	155	10%
17.990	23.600	515	12%
23.600	43.190	948	15%
43.190	64.770	4.187	20%
64.770	86.370	8.503	25%
86.370	115.140	13.903	30%
115.140	En adelante	22.534	35%

Figura 12 Tabla Impuesto a la Renta  
Fuente: [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)

Los plazos para la presentación del impuesto a la renta son los siguientes:

Noveno dígito RUC/CÉDULA	Plazo para Personas Naturales	Plazo para Sociedades
1	10 de marzo	10 de abril
2	12 de marzo	12 de abril
3	14 de marzo	14 de abril
4	16 de marzo	16 de abril
5	18 de marzo	18 de abril
6	20 de marzo	20 de abril
7	22 de marzo	22 de abril
8	24 de marzo	24 de abril
9	26 de marzo	26 de abril
0	28 de marzo	28 de abril

*Figura 13 Plazos para la Presentación del Impuesto a la Renta*  
Fuente: [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)

Al ser artesano no obligado a llevar contabilidad deberá utilizar el formulario 102A para declarar su Impuesto a la Renta, en el que se consolidan los ingresos percibidos y los gastos generados desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre del año anterior. (SRI, 2015)

### 2.5.3.3. Impuesto a los Consumos Especiales ICE.

Según el SRI el impuesto a los consumos especiales grava a ciertos bienes ya sean nacionales o importados y servicios detallados en el Art. 82 de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno como se muestra a continuación:

- Perfumes y aguas de tocador.
- Armas de fuego, deportivas y municiones.
- Focos incandescentes.
- Vehículos Motorizados de transporte terrestre de hasta 3.5 toneladas.
- Vehículos híbridos o eléctricos de hasta 3.5 toneladas.
- Aviones, avionetas, helicópteros, yates y motos acuáticas.
- Cigarrillos.
- Bebidas Alcohólicas, incluida la **cerveza artesanal**.
- Cerveza Industrial.
- Bebidas gaseosas con contenido de azúcar menor o igual a 25 gramos por litro de bebida.

Los bienes gravados con ICE tienen implícito los impuesto ICE específico y advalorem, como se mostrará en el Cuadro 5.

En el caso de la cerveza artesanal el ICE grava a la primera etapa de comercialización, y es el resultado de aplicar fórmulas matemáticas que se muestra a continuación:

*Cuadro 5 Calculo del ICE Especifico*

No.	Bebida alcohólica	Grado alcohólico	Capacidad en cc
1	Cerveza Inte Weissbier	6	330

**PARA CALCULAR EL ICE ESPECIFICO**

No.	Grado alcohólico / 100	Capacidad / 1000	Volumen bruto	Cantidad vendida	Volumen bruto (casillero 313)	Volumen neto (casillero 314)*	Tarifa específica año 2015 (casillero 315)	ICE causado específico (casillero 319)
	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c = a*b</b>	<b>d</b>	<b>e = c * d</b>			
1	0.06	0.330	0.0198	1000	19.80	19.80		
<b>Valores a ingresar en la declaración</b> →					<b>19.80</b>	<b>19.80</b>	<b>7.22</b>	<b>142.96</b>

Fuente: [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)

Cuadro 6 Calculo del Ice Advalorem

Información Bebida	Referencia	VALOR
Capacidad (ml/cc):	<b>a</b>	330
Precio ex fábrica / ex aduana por botella	<b>b</b>	2.00
<b>Cálculos ICE ADVALOREM</b>		
Precio ex fábrica/ ex aduana en litro	$c = b * 1000 / a$	6.06
Base imponible por litro según Res. NAC-DGERCGC17-00000622 publicada en Suplemento de Registro Oficial No. 149 de 28/12/2017	<b>d</b>	8.64
Excedente entre ex fábrica/ ex aduana y base imponible	$e = c - d$	<b>-2.58</b>
Tarifa ICE AD VALOREM	<b>f</b>	75%
<b>TOTAL ICE ADVALOREM</b>	$g = e * f$	<b>-1.93</b>

Fuente: [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)

Cuadro 7 Modelo de Facturación

Cant	Detalle	Valor Unitario	Total
1000	INTI WEISSBIER	2.00	2.000.00
		ICE	142.96
		Subtotal	2.142.96
		IVA 12%	0.00
		<b>TOTAL</b>	<b>2.142.96</b>

Fuente: [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)

(SRI, IMPUESTO A LOS CONSUMOS ESPECIALES, s.f.)

#### 2.5.3.4. Implementación SIMAR.

SIMAR, es un sistema de identificación, marcación, autentificación, rastreo y trazabilidad fiscal que se aplicará a cigarrillos, cervezas y bebidas alcohólicas de fabricación nacional, brindando una solución integral para obtener información respecto a la producción, comercialización y aspectos de interés tributario de los mencionados productos gravados con el Impuesto a los Consumos Especiales.



Figura 14 SIMAR  
Fuente: [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)

Para la implementación de SIMAR en el producto elaborado es necesario cumplir con requisitos obligatorios como constar con Notificaciones o Registros Sanitarios al día, tener planta de elaboración y recetas específicas para cada tipo o estilo de cerveza que se produzca y comercialice.

Uno de los principales pasos que se debe cumplir es la petición de CFS que son los “COMPONENTES FÍSICOS DE SEGURIDAD” son sellos o etiquetas que contienen una impresión de códigos con tintas de seguridad previamente dados por el SRI, cabe recalcar que dichos sellos solo pueden ser proporcionados por el SRI.

Para la petición de los sellos CFS es necesario cumplir con un proceso que proporciona un servidor del SRI que se comunica con el contribuyente, dándole a conocer códigos y características necesarias para el sello o etiquetas.

### 2.5.3.3. Impuestos seccionales.

**Impuesto de patentes.** - Impuesto que se paga por ordenanza, es decir, depende de cada

municipio la manera y el valor a cancelar, y KURITAMBO al ser un negocio que hace uso del suelo en el que se trabaja depende de este permiso para el cobro de este impuesto

**Impuesto de activos totales.** - Impuesto que se paga después de la presentación de la declaración de Impuesto a la Renta en el que se determina el valor de los activos totales y del cual se cobrará el 1.5 por mil de dicho valor.

**Impuesto predio.** - Impuesto que se paga por el uso del suelo, en este caso Kuritambo realizó todo el trámite para USO DE SUELO ADAPTABLE y pagará de acuerdo al sector y el avalúo del lugar en donde se encuentra.

## **2.6. Las pequeñas y medianas empresas del sector productor de la ciudad de Azogues**

### **2.6.1. Definición de PYMES**

Se conoce como PYMES al conjunto de pequeñas y medianas empresas que, de acuerdo a su volumen de ventas, capital social, cantidad de trabajadores, y su nivel de producción o activos presentan características propias de este tipo de entidades económicas. Por lo general en nuestro país las pequeñas y medianas empresas que se han formado realizan diferentes tipos de actividades económicas entre las que destacamos las siguientes:

- Comercio al por mayor y al por menor.
- Agricultura, silvicultura y pesca.
- Industrias manufactureras.
- Construcción.
- Transporte, almacenamiento, y comunicaciones.
- Bienes inmuebles y servicios prestados a las empresas.
- Servicios comunales, sociales y personales. (SERVICIO DE RENTAS INTERNAS, QUE SON LAS PYMES, s.f.)

## 2.6.2. Importancia de las PYMES

Las PYMES en nuestro país se encuentran en particular en la producción de bienes y servicios, siendo la base del desarrollo social del país tanto produciendo, demandando y comprando productos o añadiendo valor agregado, por lo que se constituyen en un actor fundamental en la generación de riqueza y empleo. (SERVICIO DE RENTAS INTERNAS, QUE SON LAS PYMES, s.f.)

La importancia de la PYMES en la economía del Ecuador se basa en que:

- Garantizan el mercado de trabajo a través de la descentralización de la mano de obra, por la capacidad que este tipo de empresas tienen para generar empleo en todo el país y absorber gran parte de la población económicamente activa.
- Presenta efectos socioeconómicos importantes puesto que periten la concentración de la renta y la capacidad productiva desde un número reducido de empresas hacia uno mayor
- Disminuye las relaciones sociales a términos personales más estrechos entre el empleado y el empleador.
- Poseen mayor adaptabilidad tecnológica y un costo bajo de infraestructura.

(QUINTANA ANDRADE KLEBER EDMUNDO, 2012)

## 2.7. MICROEMPRESA

### 2.7.1. Definición de MICROEMPRESA

MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA	
MICRO EMPRESA	* 1 a 9 trabajadores * Ventas o Ingresos brutos anuales = o < \$300.000
PEQUEÑA EMPRESA	* 10 a 49 trabajadores * Ventas o Ingresos brutos anuales entre \$300.001 y \$1'000.000
MEDIANA EMPRESA	* 50 a 199 trabajadores * Ventas o Ingresos brutos anuales entre \$1'000.001 y \$5'000.000

Figura 15 Micro, Pequeña y Mediana Empresa

Fuente: [www.tribustos.com](http://www.tribustos.com)

Se considera Microempresa a la organización que tiene entre 1 y 9 trabajadores; esto es así, independientemente de que el negocio se dedique a la industria, al comercio o a los servicios.

La Microempresa podrá enmarcarse dentro de las pequeñas y medianas empresas (Pymes) ya que se trata de compañías que no tienen una incidencia significativa en el mercado (no vende en grandes volúmenes ya sea de productos o servicios) y cuyas actividades no requieren de grandes sumas de capital (en cambio, predomina la mano de obra sobre lo que se desea realizar). Más allá de que la característica principal de la Microempresa es su tamaño limitado; este tipo de Microempresas tendrán una gran importancia en la vida económica de un país. (ROSETO FREIRE WILLIAM PATRICIO, 2012)

### 2.7.2. CLASES DE MICROEMPRESAS

Existen varias clasificaciones de Microempresas, entre las más comunes se conocen las siguientes:

*Cuadro 8 Clases de Microempresas*

<b>Según la actividad que realizan</b>	<b>Según la constitución de su capital</b>	<b>Por el lugar donde se desarrollan</b>
Comerciales	Unipersonales	Rurales
De Servicios	Pluripersonales	Urbanas
Industriales		

Fuente: (ROSETO FREIRE WILLIAM PATRICIO, 2012)

## CAPÍTULO III

### 3. Diseño de un Sistema de Costeo por Órdenes de Producción para Kuritambo

#### Cervecería

##### 3.1. Introducción.

Al diseñar un sistema de costeo por órdenes de producción para Kuritambo cervecería se logra optimizar los procesos y ayuda calcular y definir el costo unitario de cada producto lo cual ayudara a su crecimiento como microempresa y ayudara a la toma de decisiones.

##### 3.2. Objetivo General

Implementar un diseño de sistema de costos por órdenes de producción con la finalidad de determinar la utilidad del mismo referente al emprendimiento de Kuritambo Cervecería que permita la toma de decisiones justas y razonables.

##### 3.2. Objetivos Específicos

- Determinar los conceptos y teorías de la actividad y modelos a implementar.
- Identificar los procesos y materiales tanto directos e indirectos necesarios para la producción del bien.
- Desarrollar una hoja de costos simplificada en la que se muestren valores y cantidades usadas de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación relacionadas con cada orden de producción.

3.3. Mapa de Procesos (Grafico)

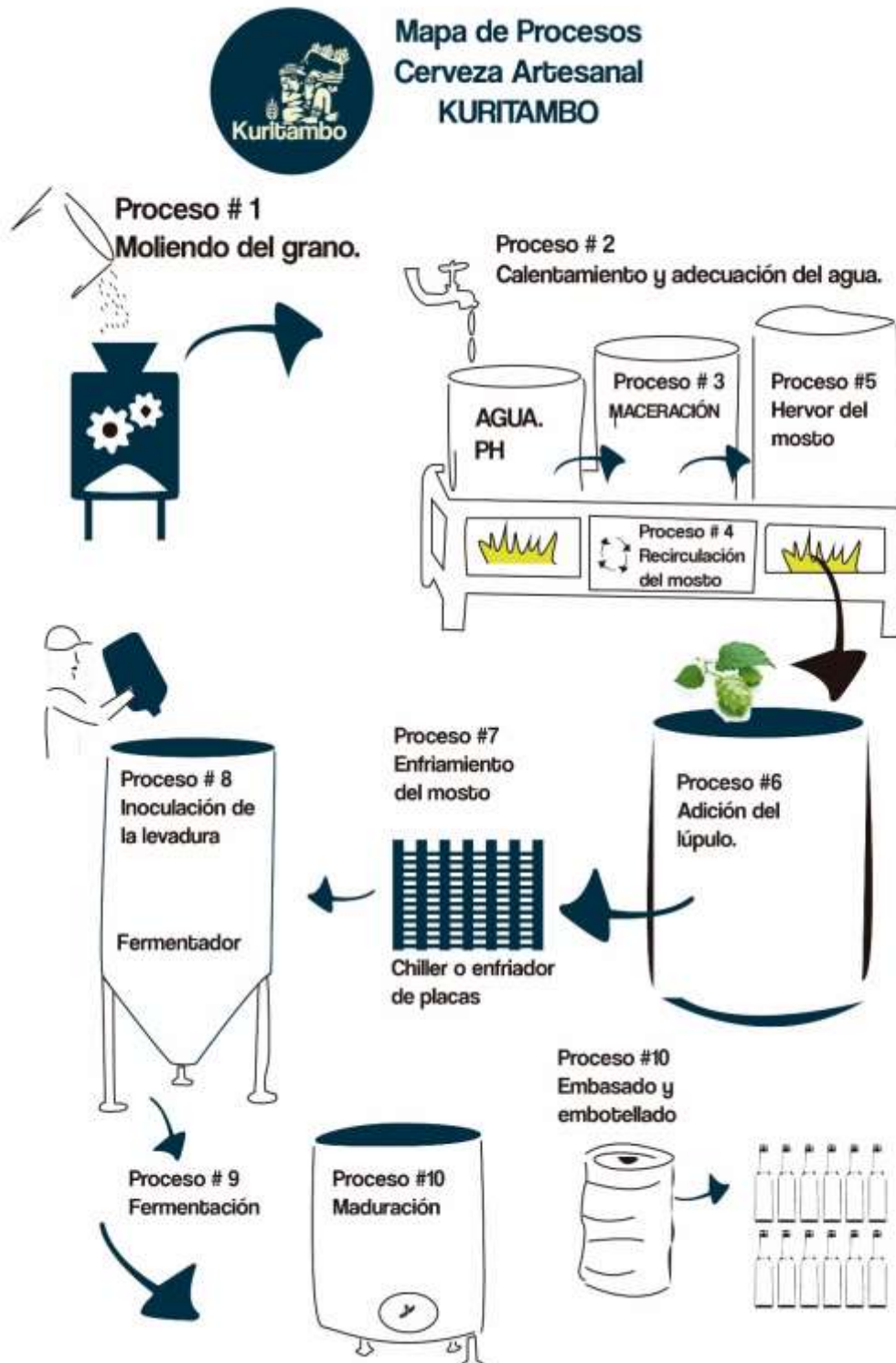


Figura 16 Mapa de Procesos Cerveza Artesanal Kuritambo  
Elaborado por: PEDRO AVILA

### **Proceso #1.- Molienda del grano**

La molienda del grano consiste en romper el grano sin dañar su corteza ya que en la elaboración de cerveza la cascara o corteza cumple una función muy importante la que es convertirse en un filtro natural separando cualquier sedimento del mosto que más adelante se obtendrá.

### **Proceso #2.- Calentamiento y adecuación del agua**

En este proceso se eleva el agua a cierta temperatura dependiendo del estilo de cerveza que se va a utilizar, y revisando el nivel de pH y otros parámetros que se tomarán en cuenta según y estilo de cerveza.

### **Proceso #3.- Maceración**

La maceración consiste en la mezcla del agua con el grano donde sufre cambios de temperatura constantes y reposo en cada uno de ellos aportando características diferentes en cada corte de temperatura, es muy importante este paso ya que aquí es donde se extraerán los azúcares fermentable y no fermentables, proteínas, las cuales van a dar las características de dicha cerveza.

### **Proceso #4.- Recirculación del mosto**

La recirculación consiste en mover el mosto que se encuentra macerando para así lograr dejar cualquier tipo de sedimento en el filtro formado por el mismo grano el cual servirá de filtro natural y clarificará el mosto que pasará a la olla de hervor.

### **Proceso #5.- Hervor del mosto**

En este proceso se llevará a cabo la adición de lúpulos que le darán amargor, sabor y aroma

a la cerveza en elaboración, aquí el mosto se esteriliza eliminando cualquier tipo de bacteria que pueda dañar el mismo.

#### **Proceso #6.- Adición de lúpulo**

En este paso se adiciona las distintas variedades de lúpulos que aportaran amargor, sabor y aroma, los cuales para el amargor se adiciona al comienzo del hervor del mosto, de sabor a medida que avanza el hervido, y aroma unos pocos minutos antes de su terminación, el proceso de hervido y lupulización va de 1 a 1 hora y media dependiendo la cerveza para así poder obtener densidad deseada en nuestra cerveza.

#### **Proceso #7.- Enfriamiento del mosto**

Al término del hervido está listo el mosto para ser enfriado el cual es muy rico en azúcar y de fácil contaminación por lo cual se debe enfriar a 20° centígrados para así eliminar cualquier tipo de bacteria que puede dañar nuestro mosto, para enfriar el mosto nos ayudaremos de un enfriador de placas por el cual pasara el mosto hirviendo por un lado y por otro agua fría, en este proceso se debe regular la velocidad del agua y del mosto para su correcto enfriado, que al pasar frío al fermentador se debe salpicar oxigenándolo y formando burbujas para así esperar a la levadura.

#### **Proceso #8.- Inoculación de a levadura**

Una vez integrada la levadura al mosto se debe cerrar herméticamente de inmediato con la tapa del fermentador la cual tiene un orificio para la salida del CO<sub>2</sub> que se produce en la fermentación.

### **Proceso #9.- Fermentación**

En este proceso la levadura actúa y convierte los azúcares en alcohol y dióxido de carbono, este proceso debe estar regido a temperaturas entre los 15-25 grados y se debe realizar en un tiempo de 3 a 7 días ya que se fabricará una cerveza de fermentación a altas temperaturas, a diferencia de las cervezas que fermentan a temperaturas bajas entre 5-10 grados y su proceso es más largo alrededor de 10 días.

### **Proceso #10.- Maduración y gasificación**

En este proceso se deposita la cerveza ya fermentada en tanques de maduración para que las levaduras se filtren en el fondo del tanque y la cerveza se clarifique o filtre, el tiempo de maduración va de 3 semanas y puede durar en algunos casos un año, la maduración se debe realizar a temperaturas entre 0-2 grados, vale recalcar que en este proceso se puede adicionar más lúpulo que le aportará mayor aroma a la cerveza, después de madurada la cerveza no está lista para su consumo.

Su siguiente paso es la gasificación la cual se puede realizar de dos maneras, la carbonatación natural que consiste en adicionar azúcar en las botellas ya con la cerveza para una segunda fermentación la cual le dará más carácter a la cerveza, o se le inyectará CO<sub>2</sub> para su carbonatación, la cantidad deberá ser dependiendo del estilo de cerveza elaborada, la maduración va de la mano con la carbonatación ya que la cerveza al estar en los tanques de maduración podrá ser carbonatada en el mismo durante su proceso de maduración la cual en el tiempo que estará en reposo ya podrá estar carbonatada y lista para envasar.

### **Proceso #11.- Envasado y embotellado**

En este proceso la cerveza se deposita en barriles más pequeños de 50 o 20 litros los cuales

serán enviados a lugares que disponen directamente la cerveza o se embotellara para su distribución, en este proceso la cerveza esta lista para ser consumida.

### 3.4. Documentos Fuente para el Registro Contable

#### 3.4.1. Plan de Cuentas

Para Kuritambo cervecería se propone un plan de cuentas que está basado en lo establecido por la superintendencia de compañías:

*Cuadro 9 Plan de Cuentas*

<b>CODIGO</b>	<b>CUENTA</b>
<b>1</b>	<b>ACTIVO</b>
<b>1.01.</b>	<b>ACTIVO CORRIENTE</b>
<b>1.01.01</b>	<b>EFFECTIVO Y SUS EQUIVALENTES</b>
<b>1.01.01.01</b>	<b>CAJA</b>
<b>1.01.01.01.01</b>	<b>Caja</b>
1.01.01.01.02	Caja Chica
<b>1.01.01.02</b>	<b>BANCOS</b>
1.01.01.02.01	Banco Pichincha
<b>1.01.02</b>	<b>ACTIVOS FINANCIEROS</b>
<b>1.01.02.05</b>	<b>DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES</b>
1.01.02.05.01	Sr. A.
1.01.02.05.99	(-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES
<b>1.01.03</b>	<b>INVENTARIOS</b>
<b>1.01.03.01</b>	<b>INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA</b>
<b>1.01.03.02</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>
<b>1.01.03.03</b>	<b>INVENTARIO DE SUMINISTROS O MATERIALES A SER CONSUMIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCION</b>
<b>1.01.03.05</b>	<b>INVENTARIOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MERCADERÍA EN ALMACEN</b>
1.01.03.05.01	Producto A
1.01.03.05.02	Producto B
<b>1.01.04</b>	<b>SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS</b>
<b>1.01.04.01</b>	<b>SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADO</b>
1.01.04.01.01	Seguro Contra Robo E Incendio Planta Industrial
1.01.04.01.02	Seguro Total Contra Accidentes De Trabajo
<b>1.01.04.02</b>	<b>ARRIENDOS PAGADOS POR ANTICIPADO</b>
1.01.04.02.01	ARRIENDO ANTICIPADO PLANTA INDUSTRIAL
<b>1.01.04.03</b>	<b>ANTICIPOS A PROVEEDORES</b>
1.01.04.03.01	Proveedor A
1.01.04.03.02	Proveedor B
1.01.04.03.03	Proveedor C

<b>1.01.04.04</b>	<b>ANTICIPOS SUELDOS</b>
1.01.04.04.01	Ávila Vintimilla Pedro José
1.01.04.04.02	Quevedo Pesantez Santiago Ismael
1.01.04.04.03	Redrován Ruiz Andrés Esteban
<b>1.01.05</b>	<b>ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES</b>
<b>1.01.05.01</b>	<b>CREDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA(IVA)</b>
1.01.05.01.01	Crédito Tributario por IVA
<b>1.01.05.02</b>	<b>CREDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA(IR)</b>
1.01.05.02.01	Crédito Tributario por IR
<b>1.01.05.03</b>	<b>ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA</b>
1.01.05.03.01	Anticipo Pagado
<b>1.01.05.04</b>	<b>IMPUESTOS PAGADOS/COMPRAS (IVA EN COMPRAS)</b>
1.01.05.04.01	12% IVA en Compras
1.01.05.04.02	0% IVA en Compras
<b>1.01.05.05</b>	<b>RETENCIONES POR IVA A FAVOR DE LA EMPRESA</b>
1.01.05.05.01	100% IVA Retenido
1.01.05.05.02	70% IVA Retenido
1.01.05.05.03	30% IVA Retenido
<b>1.01.05.06</b>	<b>RETENCIONES POR IR A FAVOR DE LA EMPRESA</b>
1.01.05.06.01	8% IR Retenido
1.01.05.06.02	2% IR Retenido
1.01.05.06.03	1% IR Retenido
<b>1.02.</b>	<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>
<b>1.02.01</b>	<b>PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO</b>
<b>1.02.01.01</b>	<b>TERRENOS</b>
<b>1.02.01.09</b>	<b>VEHICULOS</b>
<b>1.02.01.05</b>	<b>MUEBLES Y ENSERES</b>
1.02.01.05.01	Muebles Y Enseres
<b>1.02.01.06</b>	<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>
1.02.01.06.01	Planta de cocción
1.02.01.06.02	Otros Equipos
1.02.01.06.03	Otros Equipos
<b>1.02.01.12</b>	<b>(-) DEPRECIACION ACUMULADA PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO</b>
1.02.01.12.01	Depreciación Acumulada Vehículo
1.02.01.12.02	Depreciación Acumulada Muebles Y Enseres
1.02.01.12.03	Depreciación Acumulada Maquinaria Y Equipo
<b>1.02.04</b>	<b>ACTIVO INTANGIBLE</b>
1.02.04.01	MARCAS, PATENTES.
<b>2</b>	<b>PASIVO</b>
<b>2.01</b>	<b>PASIVO CORRIENTE</b>
<b>2.01.03</b>	<b>CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR LOCALES</b>
<b>2.01.03.01</b>	<b>PROVEEDORES</b>
2.01.03.01.01	
2.01.03.01.02	
2.01.03.01.03	
<b>2.01.03.02</b>	<b>DOCUMENTOS POR PAGAR</b>
2.01.03.02.01	

2.01.03.02.02	
<b>2.01.03.03</b>	<b>SUELDOS POR PAGAR</b>
2.01.03.03.01	Ávila Vintimilla Pedro José
2.01.03.03.02	Quevedo Pesantez Santiago Ismael
2.01.03.03.03	Redrovan Ruiz Andrés Esteban
<b>2.01.04</b>	<b>OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS</b>
<b>2.01.04.01</b>	<b>OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS LOCALES</b>
2.01.04.01.01	Banco Pichincha
<b>2.01.07</b>	<b>OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES</b>
<b>2.01.07.01</b>	<b>CON LA ADMINISTRACION TRIBUTARIA</b>
2.01.07.01.01	12% Iva En Ventas
2.01.07.01.02	1% I.R. En Compras De Bienes
2.01.07.01.03	1% I.R. Arrendamiento Mercantil
2.01.07.01.04	2% Ir En Compras De Servicios
2.01.07.01.05	0,10% Ir Prima De Seguros
2.01.07.01.06	10% Ir Servicios Profesionales
2.01.07.01.07	0,08% Ir Arriendos
2.01.07.01.08	30% Iva En Compra De Bienes
2.01.07.01.09	70% Iva En Compra De Servicios
2.01.07.01.10	100% Iva En Compra De Otros Servicios
<b>2.01.07.02</b>	<b>IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO</b>
2.01.07.02.01	Impuesto A La Renta Por Pagar
<b>2.01.07.03</b>	<b>CON EL IESS</b>
2.01.07.03.01	Aporte Personal Iess 9.35% X Pagar
2.01.07.03.02	Aporte Patronal Iess 11.15% X Pagar
2.01.07.03.03	ICE Y SETEC 1% X Pagar
<b>2.01.07.04</b>	<b>POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS</b>
2.01.07.04.01	Décimo Cuarto Sueldo Por Pagar
2.01.07.04.02	Décimo Tercer Sueldo Por Pagar
2.01.07.04.03	Fondo De Reserva X Pagar
2.01.07.04.04	Vacaciones
<b>2.01.07.05</b>	<b>PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO</b>
2.01.07.05.01	15% Participación Empleados Y Trabajadores X Pagar
<b>2.01.10</b>	<b>ANTICIPO DE CLIENTES</b>
<b>2.01.10.01</b>	<b>ANTICIPO CLIENTES</b>
2.01.10.01.01	
2.01.10.01.02	
2.01.10.01.03	
<b>2.02</b>	<b>PASIVO NO CORRIENTE</b>
<b>2.02.03</b>	<b>OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS A LARGO PLAZO</b>
<b>2.02.03.01</b>	<b>OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS LOCALES</b>
2.02.03.01.01	Prestamos Bancarios
2.02.03.01.02	Sobregiros Bancarios
2.02.03.01.03	Otras Deudas Con Instituciones Financieras
<b>3</b>	<b>PATRIMONIO NETO</b>
<b>3.01</b>	<b>CAPITAL</b>
<b>3.01.01</b>	<b>CAPITAL SUSCRITO O ASIGNADO</b>

<b>3.01.01.01</b>	<b>APORTES DE CAPITAL</b>
3.01.01.01.01	Avila Vintimilla Pedro José
3.01.01.01.02	Quevedo Pesantez Santiago Ismael
3.01.01.01.03	Redrovan Ruiz Andrés Felipe
<b>3.06</b>	<b>RESULTADOS ACUMULADOS</b>
<b>3.06.01</b>	<b>GANANCIAS ACUMULADAS</b>
<b>3.06.01.01</b>	<b>UTILIDAD</b>
3.06.01.01.01	Utilidad Del Ejercicio
<b>3.06.02</b>	<b>(-) PÉRDIDAS ACUMULADAS</b>
<b>3.06.02.01</b>	<b>PÉRDIDA</b>
3.06.02.01.01	Pérdida Del Ejercicio Xxx
3.06.02.01.02	Pérdida Del Ejercicio Xxx
<b>3.06.03</b>	<b>RESULTADOS ACUMULADOS PROVENIENTES DE LA ADOPCION POR PRIMERA VEZ DE LAS NIIF</b>
<b>3.06.03.01</b>	<b>ADOPCION PRIMERA VEZ DE LAS NIIF</b>
3.06.03.01.01	Reconocimiento Y Ajuste En Activos
<b>3.07</b>	<b>RESULTADOS DEL EJERCICIO</b>
<b>3.07.01</b>	<b>RESULTADOS DEL EJERCICIO PRESENTE</b>
<b>3.07.01.01</b>	<b>GANANCIA NETA DEL PERIODO</b>
3.07.01.01.01	Utilidad Del Ejercicio
<b>3.07.01.02</b>	<b>(-) PERDIDA NETA DEL EJERCICIO</b>
3.07.01.02.01	Perdida Del Ejercicio
<b>4</b>	<b>INGRESOS</b>
<b>4.01</b>	<b>INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS</b>
<b>4.01.02</b>	<b>VENTAS</b>
<b>4.01.02.01</b>	<b>PRODUCTOS</b>
4.01.02.01.01	Producto A
4.01.02.01.02	Producto B
<b>4.02</b>	<b>INGRESOS POR ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS.</b>
<b>4.02.01</b>	<b>OTROS INGRESOS.</b>
<b>4.02.01.01</b>	<b>INGRESOS POR INTERESES</b>
4.02.01.01.01	Intereses Bancarios.
<b>5</b>	<b>COSTOS Y GASTOS</b>
<b>5.01</b>	<b>COSTOS DE PRODUCCION</b>
<b>5.01.01</b>	<b>MATERIALES UTILIZADOS</b>
<b>5.01.02</b>	<b>(+) MANO DE OBRA DIRECTA</b>
5.01.02.01	Sueldos
5.01.02.02	Beneficios Sociales
5.01.02.03	Aportes Al IESS
<b>5.01.03</b>	<b>(+) MANO DE OBRA INDIRECTA</b>
5.01.03.01	Sueldos
5.01.03.02	Beneficios Sociales
5.01.03.03	Aportes Al IESS
<b>5.01.04</b>	<b>(+) OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>
5.01.04.01	Suministros Y Materiales
5.01.04.02	Combustibles
5.01.04.03	Mantenimiento Y Reparaciones
5.01.04.04	Depreciación Propiedad Planta Y Equipo

<b>5.01.05</b>	<b>COSTO DE VENTAS</b>
5.01.05.01	Costo de ventas
<b>5.02</b>	<b>GASTOS</b>
<b>5.02.01</b>	<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>
5.02.01.01	Sueldos, Salarios Y Demás Remuneraciones
5.02.01.02	Aportes Al IESS
5.02.01.03	Beneficios Sociales
5.02.01.04	Mantenimiento Y Reparaciones
5.02.01.05	Servicios Básicos
5.02.01.06	Depreciación Propiedad, Planta Y Equipo
<b>5.02.02</b>	<b>GASTOS DE VENTAS</b>
5.02.01.01	Sueldos, Salarios Y Demás Remuneraciones
5.02.01.02	Aportes Al IESS
5.02.01.03	Beneficios Sociales
5.02.01.04	Mantenimiento Y Reparaciones
5.02.01.05	Servicios Básicos
5.02.01.06	Depreciación Propiedad, Planta Y Equipo
<b>5.02.03</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>
<b>5.02.03.01</b>	<b>INTERESES</b>
5.02.03.01.01	Gastos Por Intereses Bancarios

Fuente: [www.supercias.gob.ec](http://www.supercias.gob.ec)









10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
DIAS LABORADOS						
SUELDO GANADO						
HORAS SUPLEMENTARIAS						
HORAS EXTRAORDINARIAS						
MULTAS Y OTROS						
<b>TOTAL</b>						

Elaborado por: PEDRO AVILA

La Tarjeta de Tiempo permite tener los datos específicos de días laborados, sueldo ganado, horas extras y suplementarias, multas y otros valores que determinan el valor a cobrar a fin de mes por cada trabajador.

### 3.4.2.6. PLANILLA DE TRABAJO

Cuadro 15 Formato Planilla de Trabajo



Dirección: Azogues, Zhizhiquin- calle Tobias Torres  
 Telefonos: 0998693846-0998840336  
 E-mail: kuritambobrewery@gmail.com

PLANILLA DE TRABAJO						
Fecha inicio:			Fecha fin:			
Orden de producción N°:			Producto:			
TRABAJADOR	N° DE HORAS	COSTO POR HORA	MANO DE OBRA DIRECTA	TRABAJO INDIRECTO	TIEMPO OCIOSO	COSTO TOTAL
TOTAL						

Elaborado por: PEDRO AVILA

### 3.5. Determinación de Recursos

#### 3.5.1. Propiedad Planta y Equipo

Son todos los elementos de activo que sirven para que el negocio obtenga beneficios económicos futuros y estos mismos son identificables cuando su valor ó costo puede medirse con fiabilidad. (NIC 16)

Como se encuentra explicado en el cuadro siguiente de control de propiedad planta y equipo, Kuritambo Cervecería posee dichos bienes para la producción de cerveza artesanal como por ejemplo planta de producción, tanques de gas, insumos químicos de aseo, etc.

Cuadro 16 Propiedad Planta y Equipo

KURITAMBO CERVECERIA CONTROL DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO								
CANT.	DESCRIPCION	FECHA ADQUIS.	VIDA UTIL.	VALOR ADQUIS.	VALOR RESIDUAL.(10%)	DEPREC. MENSUAL	VALOR ACTUAL	DEPRECIACION ACUMULADA.
	<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>							
1	PLANTA DE PRODUCCION	20/09/17	10	5.400.00	540.00	40.50	5.278.50	121.50
1	FRIGORIFICO	02/02/17	10	800.00	80.00	6.00	740.00	60.0
1	TANQUE DE AGUA 5000 LTS	20/09/17	10	151.62	15.16	1.14	148.21	3.411
1	AIRE ACONDICIONADO	20/09/17	10	527.00	52.70	3.95	515.14	11.858
2	TANQUE CO2	02/02/17	10	100.00	10.00	0.75	92.50	7.50
2	TANQUE DE GAS	02/02/17	10	70.00	7.00	0.53	64.75	5.250
1	BOMBA INOX	20/09/17	10	195.00	19.50	1.46	190.61	4.387
1	BOMBA AGUA	20/09/17	10	199.47	19.95	1.50	194.98	4.488
1	ENFRIADOR	20/09/17	10	300.00	30.00	2.25	293.25	6.750
1	MOLINO	20/09/17	10	250.00	25.00	1.88	244.38	5.625
	<b>SUBTOTAL</b>			<b>7.993.09</b>		<b>59.95</b>	<b>7.762.32</b>	
	<b>EQUIPO DE COMPUTO</b>							
1	COMPUTADORA	06/11/2017	3	800.00	80.00	20.00	780.00	20.000
1	IMPRESORA	06/11/2017	3	250.00	25.00	75.00	175.00	75.000
	<b>SUBTOTAL:</b>			<b>1.050.00</b>		<b>95.00</b>	<b>955.00</b>	<b>95.000</b>
	<b>VEHICULO</b>							
1	CHEVROLET LUV	15/06/2017	5	10.000.00	1.000.00	150.00	9.100.00	900.0
	<b>SUBTOTAL:</b>			<b>10.000.00</b>		<b>150.00</b>	<b>9.100.00</b>	
	<b>TOTAL:</b>			<b>19.043.09</b>		<b>304.95</b>	<b>17.817.32</b>	

Elaborado por: PEDRO AVILA

#### 3.5.2. Materia Prima Directa

- Agua
- Malta base
- Maltas especiales
- Lúpulo

- Levadura
- Clarificante
- Cebada malteada

### **3.5.3. Mano de Obra Directa**

Kuritambo cuenta con personal para realizar los procesos en la elaboración de la cerveza, para calcular el costo se basan en los roles de pagos y roles de provisiones, junto con la planilla de trabajo.

### **3.5.4. Costos Indirectos de Fabricación**


- Botellas 330 ml
- Tapas de botella
- Cajas
- Etiquetas
- Barriles de 18 litros
- Barriles de 50 litros
- Barriles de 20 litros
- Tanque de Co<sub>2</sub>
- Energía eléctrica
- Depreciación de Propiedad, Planta y Equipo.

De esta manera quedan identificados los recursos necesarios e indispensables para la el cumplimiento del proceso productivo y la obtención del bien a realizarse.

### 3.6. Formato de Informes

#### 3.6.1. Estado de Costo de ventas


*Cuadro 17 Formato Estado de Costo de Ventas*

	
KURITAMBO CERVECERÍA ARTESANAL ESTADO COSTO DE VENTAS DEL .... AL ....	
Inv. Inicial de Materia Prima	\$ -
+ Compras de Materia Prima	\$ -
= MATERIA PRIMA DISPONIBLE	\$ -
- Inv. Final de Materia Prima	\$ -
= MATERIA PRIMA CONSUMIDA	\$ -
+ Mano de Obra Directa	\$ -
= Costo Primo	\$ -
+ Costos Indirectos de Fabricación	\$ -
= COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ -
+ Inv. Inicial de Productos en Proceso	\$ -
= COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ -
- Inv. Final de Productos en Proceso	\$ -
= COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ -
+ Inv. Inicial de Productos Terminados	\$ -
= COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA	\$ -
- Inv. Final de Productos Terminados	\$ -
= COSTO DE VENTA	\$ -
_____ REPRESENTANTE LEGAL	_____ CONTADOR

Elaborado por: PEDRO AVILA

### 3.6.2. Estado de Resultados

Cuadro 18 Formato Estado de Resultados



KURITAMBO CERVECERÍA ARTESANAL  
ESTADO DE RESULTADOS  
DEL .... AL ....

Ventas Brutas	\$	-
- Descuentos en Ventas	\$	-
- Devoluciones en Ventas	\$	-
= VENTAS NETAS	\$	-
- Costo de Ventas	\$	-
= UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$	-
- Gastos Operaciones	\$	-
= UTILIDAD OPERACIONAL	\$	-
+ Otros ingresos	\$	-
- Gastos Financieros	\$	-
= UTILIDAD ANTES DEL 15% A TRABAJADORES	\$	-
- 15% de Participación a trabajadores	\$	-
= UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA	\$	-
- Impuesto a la renta	\$	-
= UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$	-
- Inv. Final de Productos Terminados	\$	-
= COSTO DE VENTA	\$	-

---

 REPRESENTANTE LEGAL

---

 CONTADOR

Elaborado por: PEDRO AVILA



El diseño de los formatos resultan muy útiles para un registro ordenado de los procesos y permiten un control eficiente a la hora de llevar contabilidad o simplemente a través de registro de ingresos y gastos, el presente trabajo refiere a un emprendimiento calificado como artesanal por lo que no está obligado a llevar contabilidad, sin embargo no existe impedimento respecto de llevar contabilidad para uso y servicios del negocio, sin que se genere obligación ante el SRI.

### 3.7. COSTOS DE LA CERVEZA ARTESANAL KURITAMBO BAJO EL SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN.

#### 3.7.1. Orden de Producción 001

La Orden de Producción 001 se realizará para la producción de 90 litros de cerveza estilo *INTI WEISSBIER* la cuál para su elaboración necesita de insumos, mano de obra y costos indirectos de fabricación, los mismos serán descritos a continuación, dando como resultado una Hoja de Costos en la que se plasmarán en detalle específico para la producción del día.

- MATERIA PRIMA DIRECTA

La materia prima directa para la elaboración del tipo INTE WEISSBIER está compuesta por el siguiente detalle:

*Cuadro 20 Materia Prima Inti Weissbier*

MATERIA PRIMA	U. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Agua	Lt	140	0.100	14.00
Malta 1	Kg	8	1.320	10.56
Malta 2	Kg	16	1.320	21.12
Malta 3	Kg	6	1.320	7.92
Lupulo	Gr	250	0.032	8.00
Levadura	Gr	80	0.170	13.60
Clarificante	Gr	6	0.032	0.19
Botellas	Unidad	270	0.330	89.10
Etiquetas	Unidad	270	0.040	10.80
Tapas	Unidad	270	0.008	2.16
Avena	Kg	3	1.250	3.75
<b>TOTAL</b>				<b>181.20</b>

Elaborado por: PEDRO AVILA

Los insumos (malta, lúpulo y levadura) son elaborados en Alemania, estos son importados por empresas dedicadas a la distribución de insumos cerveceros de la ciudad de Quito, son comprados de acuerdo a la producción, y mediante transporte llegan a las bodegas de Kuritambo.

La malta viene en presentaciones de 25 kg los diferentes tipos de maltas bases y maltas especiales.

Cervecería Kuritambo cuenta con una bodega para almacenamiento de maltas conjuntamente con utensilios y materiales necesarios para la culminación de los procesos productivos.



*Figura 17 Malta Kuritambo  
Fuente: Fotos de Kuritambo*

El Lúpulo viene en presentaciones de fundas de 1 o 2 libras, y al ser un ingrediente procesado debe mantenerse en refrigeración, ya que, si no se cumple con esto perdería todas las propiedades necesarias para la elaboración de la cerveza.

Se mantiene en el cuarto frío a una temperatura entre 3 y 5 grados centígrados conjuntamente con la levadura.



*Figura 18 Lúpulo*  
*Fuente: Fotos de Kuritambo*

La Levadura es un hongo unicelular necesario para la fermentación del mosto, el mismo viene en presentaciones de 500 gramos y que por ser un microorganismo debe estar en refrigeración, la misma se mantiene en el cuarto frío de 3 a 5 grados centígrados, ya que si no se cumple con esto la levadura muere.



*Figura 19 Levadura de Cerveza*  
*Fuente: Fotos de Kuritambo*

El agua y la avena son insumos adquiridos en el medio y almacenados en bodega para su utilización.

Todos estos materiales en conjunto permiten la realización del proceso productivo cumpliendo con normas de sanidad y con reglas básicas de proceso de elaboración de cerveza artesanal.

- MANO DE OBRA DIRECTA

La mano de obra directa está compuesta por tres personas que laboran en la organización divididos por etapas de producción, a continuación, se presenta las roles mensuales y provisionales con el que se totaliza los valores que se pagan por mano de obra directa.

Cuadro 21 Rol de Pago



Dirección: Azogues, Zhizhiquin- calle Tobias Torres  
 Telefonos: 0998693846-0998840336  
 E-mail: kuritambobrewery@gmail.com

ROL DE PAGOS															
DEL ..... AL.....															
CEDULA	APELLIDOS Y NOMBRES	DIAS	CARGO	INGRESOS					TOTAL INGRESO S	EGRESOS			TOTAL EGRESO S	TOTAL A PAGAR	FIRMAS EMPLEAD OS
				SUELDO	HORAS EXTRAS		COMISIONES	BONOS		APORTE PERSONA L	ANTICIPC	MULTAS			
					SUPLEMENTARI AS	EXTRAORDINAR IAS									
0302007463	AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE	30	OPERARIO	386	0.00	0.00	0.00	0.00	386.00	36.48	0.00	0.00	36.48	349.52	
0302005799	REDROVAN RUIZ ANDRES ESTEBAN	30	OPERARIO	386	0.00	0.00	0.00	0.00	386.00	36.48	0.00	0.00	36.48	349.52	
0302578900	QUEVEDO PESANTEZ SANTIAGO ISM	30	OPERARIO	386	0.00	0.00	0.00	0.00	386.00	36.48	0.00	0.00	36.48	349.52	
													<b>1048.57</b>		

\_\_\_\_\_  
GERENTE

\_\_\_\_\_  
CONTADOR

Elaborado por: PEDRO AVILA

Cuadro 22 Rol de Provisiones



Dirección: Azogues, Zhizhiquin- calle Tobias Torres  
 Telefonos: 0998693846-0998840336  
 E-mail: kuritambobrewery@gmail.com

ROL DE PROVISIONES								
DEL... AL .....								
CEDULA	APELLIDOS Y NOMBRES	DIAS	TOTAL INGRESOS	XIV SUELDO	XIII SUELDO	VACACIONES	TOTAL PROVISIONES	FIRMAS EMPLEADOS
0302007463	AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE	30	386.00	32.17	32.17	16.08	80.42	
0302005799	REDROVAN RUIZ ANDRES ESTEBAN	30	386.00	32.17	32.17	16.08	80.42	
0302578900	QUEVEDO PESANTEZ SANTIAGO ISM	30	386.00	32.17	32.17	16.08	80.42	
							241.25	

\_\_\_\_\_  
GERENTE

\_\_\_\_\_  
CONTADOR

Elaborado por: PEDRO AVILA

Para determinar el costo de mano de obra es necesario especificar las horas por hombre y relacionar con el costo total de mano de obra como se detalla a continuación:

*Cuadro 23 Mano de Obra Directa*

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	
<b>DIAS LABORADOS AL MES</b>	30.00
<b>HORAS AL DIA TRABAJADAS</b>	8.00
<b>NUMERO DE OPERARIOS</b>	3.00
<b>TOTAL HORAS POR HOMBRE</b>	720.00
<b>COSTO MANO DE OBRA AL MES</b>	1289.82
<b>COSTO DIA</b>	42.99
<b>COSTO HORA</b>	1.79
<b>COSTO MINUTO</b>	0.03

Elaborado por: PEDRO AVILA

- **COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.**

Los costos indirectos de fabricación están constituidos por materiales y costos indirectos que se han añadido al valor total después de aplicarse tasas predeterminadas de aplicación como se muestra a continuación:

*Cuadro 24 Costos Indirectos de Fabricación*

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
ARRIENDO	MES	1	150	150
LUZ	MES	1	57.74	57.74
AGUA	METRO CUBICO	1	15	15
MATERIALES VARIOS	MES	1	50	50
FLETE	MES	1	40	40
COMBUSTIBLE	GALONES	20	1.32	26.4
DEPRECIACION PLANTA				304.95
GAS CO2	KG	22	1.36	30
<u>MATERIAL DE ASEO</u>				
Alcohol	Lt	20	1.8	36
Amonio CU	Kg	0.5	4.5	2.25
Alumiclean	Kg	1	5.2	5.2
Lacticip	Kg	1	3.2	3.2
Degratec	Kg	3.33	2	6.66
<b>TOTAL CIF MES</b>				<b>727.40</b>
<b>CIF DIA</b>				<b>24.25</b>
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>				<b>4320</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>				<b>0.17</b>

Elaborado por: PEDRO AVILA

Los valores que se han obtenido de CIF'S deben ser aplicados a cada una de las unidades producidas de acuerdo a la aplicación de la tasa predeterminada, es decir, resultado de dividir el valor estimado de costos indirectos de fabricación para la estimación de unidades de producción, según se demuestra con lo siguiente:

*Cuadro 25 Tasa Predeterminada de Asignación de CIF'S*

ESTILO	UNIDADES PRODUCIDAS/MES	TASA DE ASIGNACIÓN	CIF DISTRIBUIDO
INTI GOLDEN ALE	2160	0.17	363.70
KILLA STOUT	2160	0.17	363.70
<b>TOTALES</b>	<b>4320</b>	<b>0.34</b>	<b>727.40</b>

Elaborado por: PEDRO AVILA

Una vez obtenida la tasa de asignación de CIF'S se procede a calcular los valores que corresponden a cada uno de los componentes de dichos costos:

*Cuadro 26 Distribución de CIF'S Inti Weissbier*

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	<i>DISTRIBUCION PARA CERVEZA INTI</i>			
	BASE	% RELACION	VALOR ASIGNADO	V.A.DIA
ARRIENDO	363.70	20.62%	75.00	2.50
LUZ	363.70	7.94%	28.87	0.96
AGUA	363.70	2.06%	7.50	0.25
MATERIALES VARIOS	363.70	6.87%	25.00	0.83
FLETE	363.70	5.50%	20.00	0.67
COMBUSTIBLE	363.70	3.63%	13.20	0.44
DEPRECIACION PLANTA	363.70	41.92%	152.47	5.08
GAS CO2	363.70	4.12%	15.00	0.50
Alcohol	363.70	4.95%	18.00	0.60
Amonio CU	363.70	0.31%	1.13	0.04
Alumiclean	363.70	0.71%	2.60	0.09
Lacticip	363.70	0.44%	1.60	0.05
Degratec	363.70	0.92%	3.33	0.11
		100.00%	363.70	12.12

Elaborado por: PEDRO AVILA

Como se puede observar en los costos indirectos de fabricación entra la depreciación de planta, dichos valores fueron resultado de aplicar fórmulas como se muestra a continuación:

Cuadro 27 Control de Propiedad Planta y Equipo



Dirección: Azogues, Zhizhiquin- calle Tobias Torres  
Teléfonos: 0998693846-0998840336  
E-mail: kuritambobrewery@gmail.com

**KURITAMBO CERVECERIA  
CONTROL DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO**

CANT.	DESCRIPCION	FECHA	VALOR	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR ACTUAL
	<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>				
1	PLANTA DE PRODUCCION	20/09/17	5.400.00	121.50	5.278.50
1	FRIGORIFICO	02/02/17	800.00	60.0	740.00
1	TANQUE DE AGUA 5000 LTS	20/09/17	151.62	3.411	148.21
1	AIRE ACONDICIONADO	20/09/17	527.00	11.858	515.14
2	TANQUE CO2	02/02/17	100.00	7.50	92.50
2	TANQUE DE GAS	02/02/17	70.00	5.250	64.75
1	BOMBA INOX	20/09/17	195.00	4.387	190.61
1	BOMBA AGUA	20/09/17	199.47	4.488	194.98
1	ENFRIADOR	20/09/17	300.00	6.750	293.25
1	MOLINO	20/09/17	250.00	5.625	244.38
	<b>SUBTOTAL</b>		<b>7.993.09</b>		<b>7.762.32</b>
	<b>EQUIPO DE COMPUTO</b>				
1	COMPUTADORA	06/11/2017	800.00	20.000	780.00
1	IMPRESORA	06/11/2017	250.00	75.000	175.00
	<b>SUBTOTAL:</b>		<b>1.050.00</b>	95.000	<b>955.00</b>
	<b>VEHICULO</b>				
1	CHEVROLET LUV	15/06/2017	10.000.00	900.0	9.100.00
	<b>SUBTOTAL:</b>		<b>10.000.00</b>		<b>9.100.00</b>
	<b>TOTAL:</b>		<b>19.043.09</b>		<b>17.817.32</b>

Elaborado por: PEDRO AVILA

- HOJA DE COSTOS

La hoja de costos que se presentará a continuación, es en donde se consolidará toda la información recabada de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para que al final se pueda reflejar el costo unitario con respecto a las unidades producidas estimadas.

Cuadro 28 Hoja de Costos INTI WEISBBIER costo por botella

<b>ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCION</b>				
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>UNIDAD MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Agua	Lt	140	0.100	14.00
Malta 1	Kg	8	1.320	10.56
Malta 2	Kg	16	1.320	21.12
Malta 3	Kg	6	1.320	7.92
Lúpulo	Gr	250	0.032	8.00
Levadura	Gr	80	0.170	13.60
Clarificante	Gr	6	0.032	0.19
Avena	Kg	3	1.250	3.75
Botellas	Unidad	270	0.33	89.1
Etiquetas	Unidad	270	0.04	10.8
Tapas	Unidad	270	0.008	2.16
<b>TOTAL</b>				<b>181.20</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>COSTO HORA</b>	<b>NUMERO DE HORAS</b>	<b>TOTAL</b>
Operario 1		1.79	8	14.33
Operario 2		1.79	8	14.33
Operario 3		1.79	8	14.33
<b>TOTAL</b>				<b>42.99</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>	<b>UNIDAD MEDIDA</b>	<b>% RELACION</b>	<b>VALOR ASIGNADO</b>	<b>VALOR ASIG X DIA</b>
ARRIENDO	MES	20.62%	75.00	2.50
LUZ	MES	7.94%	28.87	0.96
AGUA	METRO CUBICO	2.06%	7.50	0.25
MATERIALES VARIOS	MES	6.87%	25.00	0.83
FLETE	MES	5.50%	20.00	0.67
COMBUSTIBLE	GALONES	3.63%	13.20	0.44
<b>DEPRECIACION PLANTA</b>		41.92%	152.47	5.08
GAS CO2	KG	4.12%	15.00	0.50
<b>MATERIAL DE ASEO</b>				
Alcohol	Lt	4.95%	18.00	0.60
Amonio CU	Kg	0.31%	1.13	0.04
Alumiclean	Kg	0.71%	2.60	0.09
Lacticip	Kg	0.44%	1.60	0.05
Degratec	Kg	0.92%	3.33	0.11
<b>TOTAL</b>				<b>12.12</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>		<b>236.32</b>		
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>		<b>270</b>		
<b>COSTO UNITARIO BOTELLA</b>		<b>0.88</b>		
<b>PVP</b>		<b>2</b>		
<b>UTILIDAD POR BOTELLA</b>		<b>1.12</b>		

Elaborado por: PEDRO AVILA

A continuación, se muestra la misma hoja de costos, pero desarrollando el costo unitario para litros mostrando la utilidad obtenida.

Cuadro 29 Hoja de Costos INTI WEISBBIER costo por litro

<b>HOJA DE COSTOS</b>				
<b>Cliente:</b>		<b>Orden de prod. N°:</b>		
<b>Stock de bodega:</b>		<b>Producto:</b>		
<b>Fecha inicio:</b>		<b>Cantidad:</b>		
<b>Fecha fin:</b>				
<b>ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCION</b>				
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>U. MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Agua	Lt	140	0.100	14.00
Malta 1	Kg	8	1.320	10.56
Malta 2	Kg	16	1.320	21.12
Malta 3	Kg	6	1.320	7.92
Lúpulo	Gr	250	0.032	8.00
Levadura	Gr	80	0.170	13.60
Clarificante	Gr	6	0.032	0.19
Avena	Kg	.3	1.250	3.75
<b>TOTAL</b>				<b>79.14</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>COSTO HORA</b>	<b>NUMERO DE HORAS</b>	<b>TOTAL</b>
Operario 1		1.79	8	14.33
Operario 2		1.79	8	14.33
Operario 3		1.79	8	14.33
<b>TOTAL</b>				<b>42.99</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>	<b>UNIDAD MEDIDA</b>	<b>% RELACION</b>	<b>VALOR ASIGNADO</b>	<b>VALOR ASIG X DIA</b>
ARRIENDO	MES	6.35%	75.00	2.50
LUZ	MES	2.45%	28.87	0.96
AGUA	METRO CUBICO	0.64%	7.50	0.25
MATERIALES VARIOS	MES	2.12%	25.00	0.83
FLETE	MES	1.69%	20.00	0.67
COMBUSTIBLE	GALONES	1.12%	13.20	0.44
DEPRECIACION PLANTA		12.92%	152.47	5.08
GAS CO2	KG	1.27%	15.00	0.50
<b>MATERIAL DE ASEO</b>				
Alcohol	Lt	1.53%	18.00	0.60
Amonio CU	Kg	0.10%	1.13	0.04
Alumiclean	Kg	0.22%	2.60	0.09
Lacticip	Kg	0.14%	1.60	0.05
Degratec	Kg	0.28%	3.33	0.11
<b>TOTAL</b>				<b>12.12</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>		<b>134.26</b>		
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>		<b>90</b>		
<b>COSTO UNITARIO LITRO</b>		<b>1.49</b>		
<b>PVP</b>		<b>4</b>		
<b>UTILIDAD POR LITRO</b>		<b>2.51</b>		

Elaborado por: PEDRO AVILA

### 3.7.2. Orden de Producción 002

La Orden de Producción 002 es para la producción de 90 litros de cerveza estilo *KILLA STOUT* necesitando para su elaboración materiales como insumos, ingredientes, utensilios, también mano de obra y todos y cada uno de los costos indirectos de fabricación, los mismos serán descritos a continuación, dando como resultado una Hoja de Costos en la que se plasmarán en detalle específico para la producción del día.

- MATERIA PRIMA DIRECTA

La materia prima directa para la elaboración del tipo KILLA STOUT está compuesta por el siguiente detalle:

*Cuadro 30 Materia Prima*

MATERIA PRIMA	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Agua	Lt	160	0.100	16.00
Malta 1	Kg	25	1.320	33.00
Malta 2	Kg	8	1.320	10.56
Malta 3	Kg	7	1.860	13.02
Malta 4	Kg	2	1.940	3.88
Malta 5	Kg	2.65	1.740	4.61
Lúpulo	Gr	500	0.037	18.50
Levadura	Gr	80	0.170	13.60
Clarificante	Gr	5	0.032	0.16
Avena	Kg	4	1.250	5.00
Botellas	Unidad	270	0.330	89.10
Etiquetas	Unidad	270	0.040	10.80
Tapas	Unidad	270	0.008	2.16
<b>TOTAL</b>				<b>220.39</b>

Elaborado por: PEDRO AVILA

- MANO DE OBRA DIRECTA

La mano de obra directa está compuesta por tres personas que laboran en la organización divididos por etapas de producción, a continuación, se presenta las roles mensuales y provisionales con el que se totaliza los valores que se pagan por mano de obra directa.

Cuadro 31 Rol de Pagos



Dirección: Azogues, Zhizhiquin- calle Tobias Torres  
 Telefonos: 0998693846-0998840336  
 E-mail: kuritambobrewery@gmail.com

ROL DE PAGOS															
DEL ..... AL.....															
CEDULA	APELLIDOS Y NOMBRES	DIAS	CARGO	INGRESOS					TOTAL INGRESOS	EGRESOS			TOTAL EGRESOS	TOTAL A PAGAR	FIRMAS EMPLEADOS
				SUELDO	HORAS EXTRAS		COMISIONES	BONOS		APORTE PERSONAL	ANTICIPOS	MULTAS			
					SUPLEMENTARIAS	EXTRAORDINARIAS									
0302007463	AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE	30	OPERARIO	386	0.00	0.00	0.00	0.00	386.00	36.48	0.00	0.00	36.48	349.52	
0302005799	REDROVAN RUIZ ANDRES ESTEBAN	30	OPERARIO	386	0.00	0.00	0.00	0.00	386.00	36.48	0.00	0.00	36.48	349.52	
0302578900	QUEVEDO PESANTEZ SANTIAGO ISM	30	OPERARIO	386	0.00	0.00	0.00	0.00	386.00	36.48	0.00	0.00	36.48	349.52	
													<b>1048.57</b>		

GERENTE

CONTADOR

Elaborado por: PEDRO AVILA

Cuadro 32 Rol de Provisiones



Dirección: Azogues, Zhizhiquin- calle Tobias Torres  
 Telefonos: 0998693846-0998840336  
 E-mail: kuritambobrewery@gmail.com

ROL DE PROVISIONES								
DEL... AL .....								
CEDULA	APELLIDOS Y NOMBRES	DIAS	TOTAL INGRESOS	XIV SUELDO	XIII SUELDO	VACACIONES	TOTAL PROVISIONES	FIRMAS EMPLEADOS
0302007463	AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE	30	386.00	32.17	32.17	16.08	80.42	
0302005799	REDROVAN RUIZ ANDRES ESTEBAN	30	386.00	32.17	32.17	16.08	80.42	
0302578900	QUEVEDO PESANTEZ SANTIAGO ISM	30	386.00	32.17	32.17	16.08	80.42	
							<b>241.25</b>	

GERENTE

CONTADOR

Elaborado por: PEDRO AVILA

Para determinar el costo de mano de obra es necesario especificar las horas por hombre y relacionar con el costo total de mano de obra como se detalla a continuación:

Cuadro 33 Mano de Obra Directa

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	
<b>DIAS LABORADOS AL MES</b>	30.00
<b>HORAS AL DIA TRABAJADAS</b>	8.00
<b>NUMERO DE OPERARIOS</b>	3.00
<b>TOTAL HORAS POR HOMBRE</b>	720.00
<b>COSTO MANO DE OBRA AL MES</b>	1289.82
<b>COSTO DIA</b>	42.99
<b>COSTO HORA</b>	1.79
<b>COSTO MINUTO</b>	0.03

Elaborado por: PEDRO AVILA

- **COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.**

Los costos indirectos de fabricación están constituidos por materiales y costos indirectos que se han añadido al valor total después de aplicarse tasas predeterminadas de aplicación como se muestra a continuación:

Cuadro 34 Costos Indirectos de Fabricación

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
ARRIENDO	MES	1	150	150
LUZ	MES	1	57.74	57.74
AGUA	METRO CUBICO	1	15	15
MATERIALES VARIOS	MES	1	50	50
FLETE	MES	1	40	40
COMBUSTIBLE	GALONES	20	1.32	26.4
DEPRECIACION PLANTA				304.95
GAS CO2	KG	22	1.36	30
<u>MATERIAL DE ASEO</u>				
Alcohol	Lt	20	1.8	36
Amonio CU	Kg	0.5	4.5	2.25
Alumiclean	Kg	1	5.2	5.2
Lacticip	Kg	1	3.2	3.2
Degratex	Kg	3.33	2	6.66
<b>TOTAL CIF MES</b>				<b>727.40</b>
<b>CIF DIA</b>				<b>24.25</b>
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>				<b>4320</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>				<b>0.17</b>

Elaborado por: PEDRO AVILA

Los valores que se han obtenido de CIF'S deben ser aplicados a cada una de las unidades producidas de acuerdo a la aplicación de la tasa predeterminada, es decir, resultado de dividir el valor estimado de costos indirectos de fabricación para la estimación de unidades de producción, según se demuestra con lo siguiente:

*Cuadro 35 Tasa Predeterminada de Asignación de CIF'S*

ESTILO	UNIDADES PRODUCIDAS/MES	TASA DE ASIGNACION	CIF DISTRIBUIDO
INTI GOLDEN ALE	2160	0.17	363.70
KILLA STOUT	2160	0.17	363.70
<b>TOTALES</b>	<b>4320</b>	<b>0.34</b>	<b>727.40</b>

Elaborado por: PEDRO AVILA

Una vez obtenida la tasa de asignación de CIF'S se procede a calcular los valores que corresponden a cada uno de los componentes de dichos costos:

*Cuadro 36 Distribución de CIF'S Killa Stout*

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	<i>DISTRIBUCION PARA CERVEZA KILLA STOUT</i>			
	BASE	% RELACION	VALOR ASIGNADO	V.A.DIA
ARRIENDO	363.70	20.62%	75.00	2.50
LUZ	363.70	7.94%	28.87	0.96
AGUA	363.70	2.06%	7.50	0.25
MATERIALES VARIOS	363.70	6.87%	25.00	0.83
FLETE	363.70	5.50%	20.00	0.67
COMBUSTIBLE	363.70	3.63%	13.20	0.44
DEPRECIACION PLANTA	363.70	41.92%	152.47	5.08
GAS CO2	363.70	4.12%	15.00	0.50
Alcohol	363.70	4.95%	18.00	0.60
Amonio CU	363.70	0.31%	1.13	0.04
Alumiclean	363.70	0.71%	2.60	0.09
Lacticip	363.70	0.44%	1.60	0.05
Degratec	363.70	0.92%	3.33	0.11
		100.00%	363.70	12.12

Elaborado por: PEDRO AVILA

Como se puede observar en los costos indirectos de fabricación entra la depreciación de planta, dichos valores fueron resultado de aplicar fórmulas como se muestra a continuación:

Cuadro 37 Control Propiedad Planta y Equipo



Dirección: Azogues, Zhizhiquin- calle Tobias Torres  
Telefonos: 0998693846-0998840336  
E-mail: kuritambobrewery@gmail.com

**KURITAMBO CERVECERIA  
CONTROL DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO**

CANT.	DESCRIPCION	FECHA	VALOR	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR ACTUAL
	<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>				
1	PLANTA DE PRODUCCION	20/09/17	5.400.00	121.50	5.278.50
1	FRIGORIFICO	02/02/17	800.00	60.0	740.00
1	TANQUE DE AGUA 5000 LTS	20/09/17	151.62	3.411	148.21
1	AIRE ACONDICIONADO	20/09/17	527.00	11.858	515.14
2	TANQUE CO2	02/02/17	100.00	7.50	92.50
2	TANQUE DE GAS	02/02/17	70.00	5.250	64.75
1	BOMBA INOX	20/09/17	195.00	4.387	190.61
1	BOMBA AGUA	20/09/17	199.47	4.488	194.98
1	ENFRIADOR	20/09/17	300.00	6.750	293.25
1	MOLINO	20/09/17	250.00	5.625	244.38
	<b>SUBTOTAL</b>		<b>7.993.09</b>		<b>7.762.32</b>
	<b>EQUIPO DE COMPUTO</b>				
1	COMPUTADORA	06/11/2017	800.00	20.00	780.00
1	IMPRESORA	06/11/2017	250.00	75.00	175.00
	<b>SUBTOTAL:</b>		<b>1.050.00</b>	95.00	<b>955.00</b>
	<b>VEHICULO</b>				
1	CHEVROLET LUV	15/06/2017	10.000.00	900.0	9.100.00
	<b>SUBTOTAL:</b>		<b>10.000.00</b>		<b>9.100.00</b>
	<b>TOTAL:</b>		<b>19.043.09</b>		<b>17.817.32</b>

Elaborado por: PEDRO AVILA

- HOJA DE COSTOS

La hoja de costos que se presentará a continuación, es en donde se consolidará toda la información recabada de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para que al final se pueda reflejar el costo unitario con respecto a las unidades producidas estimadas.

Cuadro 38 Hoja de Costos KILLA STOUT por botella.

<b>HOJA DE COSTOS</b>				
Cliente:				Orden de prod. N°:
Stock de bodega:				Producto:
Fecha inicio:				Cantidad:
Fecha fin:				
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>U. MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Agua	Lt	160	0.100	16.00
Malta 1	Kg	25	1.320	33.00
Malta 2	Kg	8	1.320	10.56
Malta 3	Kg	7	1.860	13.02
Malta 4	Kg	2	1.940	3.88
Malta 5	Kg	2.65	1.740	4.61
Lúpulo	Gr	500	0.037	18.50
Levadura	Gr	80	0.170	13.60
Clarificante	Gr	5	0.032	0.16
Avena	Kg	4	1.250	5.00
Botellas	Unidad	270	0.330	89.10
Etiquetas	Unidad	270	0.040	10.80
Tapas	Unidad	270	0.008	2.16
<b>TOTAL</b>				<b>220.39</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>COSTO HORA</b>	<b>NUMERO DE HORAS</b>	<b>TOTAL</b>
Operario 1		1.79	8	14.33
Operario 2		1.79	8	14.33
Operario 3		1.79	8	14.33
<b>TOTAL</b>				<b>42.99</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>	<b>UNIDAD MEDIDA</b>	<b>% RELACION</b>	<b>VALOR ASIGNADO</b>	<b>VALOR ASIG X DIA</b>
ARRIENDO	MES	20.62%	75.00	2.50
LUZ	MES	7.94%	28.87	0.96
AGUA	METRO CUBICO	2.06%	7.50	0.25
MATERIALES VARIOS	MES	6.87%	25.00	0.83
FLETE	MES	5.50%	20.00	0.67
COMBUSTIBLE	GALONES	3.63%	13.20	0.44
DEPRECIACION PLANTA		41.92%	152.47	5.08
GAS CO2	KG	4.12%	15.00	0.50
Alcohol	Lt	4.95%	18.00	0.60
Amonio CU	Kg	0.31%	1.13	0.04
Alumiclean	Kg	0.71%	2.60	0.09
Lacticip	Kg	0.44%	1.60	0.05
Degrattec	Kg	0.92%	3.33	0.11
<b>TOTAL</b>				<b>12.12</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>		<b>275.51</b>		
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>		<b>270</b>		
<b>COSTO UNITARIO BOTELLA</b>		<b>1.02</b>		
<b>PVP</b>		<b>2</b>		
<b>UTILIDAD POR BOTELLA</b>		<b>0.98</b>		

Elaborado por: PEDRO AVILA

A continuación, se muestra la misma hoja de costos, pero desarrollando el costo unitario para litros mostrando la utilidad obtenida.

Cuadro 39 Hoja de Costos KILLA STOUT por litros

<b>HOJA DE COSTOS</b>				
Cliente:				Orden de prod. N°:
Stock de bodega:				Producto:
Fecha inicio:		Fecha Fin:		Cantidad:
<b>ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCION</b>				
MATERIA PRIMA	U. MEDIDA	CANTIDAD	CTO UNITARIO	CTO TOTAL
Agua	Lt	160	0.100	16.00
Malta 1	Kg	25	1.320	33.00
Malta 2	Kg	8	1.320	10.56
Malta 3	Kg	7	1.860	13.02
Malta 4	Kg	2	1.940	3.88
Malta 5	Kg	2.65	1.740	4.61
Lúpulo	Gr	500	0.037	18.50
Levadura	Gr	80	0.170	13.60
Clarificante	Gr	5	0.032	0.16
Avena	Kg	4	1.250	5.00
<b>TOTAL</b>				<b>118.33</b>
MANO DE OBRA DIRECTA		CTO HORA	NUM DE HORAS	TOTAL
Operario 1		1.79	8	14.33
Operario 2		1.79	8	14.33
Operario 3		1.79	8	14.33
<b>TOTAL</b>				<b>42.99</b>
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	U. MEDIDA	%RELACIÓN	VALOR ASIGNADO	VALOR X DIA
ARRIENDO	MES	20.62%	75.00	2.50
LUZ	MES	7.94%	28.87	0.96
AGUA	MTR CÚBICO	2.06%	7.50	0.25
MATERIALES VARIOS	MES	6.87%	25.00	0.83
FLETE	MES	5.50%	20.00	0.67
COMBUSTIBLE	GALONES	3.63%	13.20	0.44
<b>DEPRECIACION PLANTA</b>		<b>41.92%</b>	<b>152.47</b>	<b>5.08</b>
GAS CO2	KG	4.12%	15.00	0.50
Alcohol	lt	4.95%	18.00	0.60
Amonio CU	Kg	0.31%	1.13	0.04
Alumiclean	Kg	0.71%	2.60	0.09
Lacticip	Kg	0.44%	1.60	0.05
Degrateg	Kg	0.92%	3.33	0.11
<b>TOTAL</b>				<b>12.12</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>		<b>173.45</b>		
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>		<b>90</b>		
<b>COSTO UNITARIO LITRO</b>		<b>1.93</b>		
<b>PVP</b>		<b>4</b>		
<b>UTILIDAD POR LITRO</b>		<b>2.07</b>		

Elaborado por: PEDRO AVILA

## CAPÍTULO IV

### 4. Conclusiones y Recomendaciones

#### 4.1. Conclusiones

Kuritambo Cervecería es un emprendimiento en la Ciudad de Azogues para la elaboración de cerveza artesanal siendo el primero en la ciudad, consta de tres propietarios que dedican su tiempo completo a la actividad como una pequeña empresa.

Después de realizado el análisis correspondiente sobre costos por unidades de producción para Kuritambo Cervecería se puede concluir que:

1.- El negocio de la cerveza artesanal ha presentado un crecimiento constante lo cual ha demostrado que existe una competencia muy grande a nivel provincial y nacional exigiendo a los productores informarse sobre el negocio y manejo de todas las áreas y entre las más importantes la parte de contabilidad de costos.

2.- El negocio no contaba con documentos adecuados para el control de producción, no se controla el inventario antes y durante la producción.

3.- El negocio venía siendo administrado de manera incorrecta por experiencia, no se manejaba ningún tipo de registro de los elementos de costo ni el costo de la producción por batch.

4.- Al no tener los datos exactos el negocio no tenía claro el margen de utilidad de la cerveza lo cual es malo porque no se sabía a cabalidad si se tenía utilidad o pérdida.

5.- En la parte de inventarios existe problemas ya que no cuentan con un bodeguero y no hay control de entradas y salidas ni de existencias.

6.- La mano de obra fue otro problema al no tener registros de entrada ni salida de los trabajadores por lo que no se sabía cuántas horas se ocupaban por orden de producción.

7.- En general Kuritambo cervecería al ser un emprendimiento que lleva muy poco tiempo en marcha no cuenta con ningún tipo de control en general lo cual no es beneficioso ni óptimo para calcular los costos reales ni utilidad y pérdida, es un problema muy grave ya que no tiene claro el manejo del negocio.

8.- Los resultados obtenidos en este trabajo de titulación son de mucha utilidad para el negocio ya que ofrece útiles herramientas para el control de materia prima, mano de obra, depreciación, costos indirectos de fabricación permitiendo tener valores al actualizados necesarios para la toma de decisiones, sin embargo, a pesar de no estar obligado a llevar contabilidad se podría implementar para uso de sus dueños sin que genere obligación ante el SRI.

## 4.2. Recomendaciones

Como resultados de este trabajo de investigación se desarrollarán recomendaciones que permitirán la implementación y adopción de los hechos aquí descritos:

1.- Se recomienda implementar el sistema de costos basado en órdenes de producción mediante la utilización de la hoja de costo que consta en el desarrollo de los ejercicios prácticos.

2.- Implementar los formatos entregados en este trabajo tanto para el control de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, así como también depreciación de maquinaria.

3.- A los socios propietarios se les recomienda capacitación constante en procesos productivos de su actividad, y también en el manejo de la contabilidad y administración de su emprendimiento.

4.- Se recomienda hacer comparaciones periódicas de los costos obtenidos por la hoja de costos y los que se encuentran latentes en el mercado para encontrar el punto de equilibrio entre estos.

5.- Se recomienda el uso de una cuenta corriente para el uso de cheques, ya que, según decretos ejecutivos los valores mayores a USD 1000,00 deberán ser cancelados con la utilización del sistema financiero.

6.- Elaborar informes económicos de manera semestral, ya que, al ser un negocio nuevo se debe estar al tanto de las operaciones económicas que genera la misma con la finalidad de tener valores claros de gastos e ingresos, comparándolos con la inversión realizada.

## BIBLIOGRAFÍA

- AZOGUES, E. I. (2016). *REFORMA A LA ORDENANZA QUE SANCIONA EL PLAN DEL BUENVIVIR Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTON AZOGUES*. AZOGUES, ECUADOR .
- BALANZÁTEGUI JERVIS, J. R., & BALANZÁTEGUI GARCÍA, R. I. (SEPTIEMBRE de 2015). DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN Y GASTOS OPERACIONALES EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTICIOS. *REVISTA OBSERVATORIO DE LA ECONOMÍA LATINOAMERICANA*.
- CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIAS DE AZOGUES, A. (2017). *CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIAS DE AZOGUES*. Recuperado el 20 de NOVIEMBRE de 2017, de <http://www.camaradecomercioazogues.com/quienes-somos>
- ESPINOZA, R. (14 de 10 de 2012). *COMO DEFINIR MISION, VISION Y VALORES, EN LA EMPRESA*. Recuperado el 20 de 11 de 2017, de <http://robertoespinoza.es/2012/10/14/como-definir-mision-vision-y-valores-en-la-empresa/>
- FICARA, F. (03 de 03 de 2015). *PRINCIPIOS Y VALORES: LA BASE DE MI EMPRESA*. Recuperado el 20 de NOVIEMBRE de 2017, de <http://ficprem.com/principios-y-valores-la-base-de-mi-empresa/>
- GUAMAN, E. N. (2012). *IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS Y SU INCIDENCIA EN LA PRESENTACION DE ESTADOS FINANCIEROS DE LA EMPRESA SIDERURGICA FUNDICIONES ACEROS INSUTRIALES MEJIA VILLAVICENCIO FIAM CIA. LTDA. CUENCA*.
- HORNGREN, C. (2012). *CONTABILIDAD DE COSOS UN ENFOQUE GERENCIAL*. MEXICO: EDUCACION SUPERIOR LATINOAMERICANA: MARISA DE ANA .
- INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL, I. (2017). *QUIENES SOMOS*.

Recuperado el 20 de NOVIEMBRE de 2017, de

<https://www.iess.gob.ec/es/web/guest/institucion>

Laura, R. G. (2013). *Economía de la Empresa*. Madrid: Palibro.

MINISTERIO DE INDUSTRIAS, COMERCIO, INTEGRACIÓN Y PESCA. (2003). *LEY DE FOMENTO ARTESANAL*. QUITO: LEXIS.

MINISTERIO DEL TRABAJO, T. (2017). *OBJETIVOS*. Recuperado el 20 de NOVIEMBRE de 2017, de <http://www.trabajo.gob.ec/objetivos/>

MIRIAM ROCIO PUMA YAURI, Y. (2017). *Estudio del sistema de costeo por ordenes de produccion en ls empresa confecciones y reparaciones san sebastian. canton azogues. AZOGUES.*

NIC 16. (s.f.). PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO.

PEDRO ZAPATA SANCHEZ, 2. (2012). *CONTABILIDAD DE COSTOS HERRAMIENTA PARA LA TOMA DE DECISIONES*. QUITO: LILY SOLANO AREVALO.

POLIMENI, R. (1989). *CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LA APLICACIÓN PARA LA TOMA DE DECISIONES GERENCIALES*. EDITORIAL MC.

QUINTANA ANDRADE KLEBER EDMUNDO, 2. (2012). *MODELO DE PLANIFICACION TRIBUTARIA PARA PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPREA DEL SECTOR COMERCIALIZADOR DE QUITO*. QUITO: UNIVERSIDAD POLITECNICA SALESIANA.

Risco García, L. (2013). *Economía de la Empresa*. Madrid: Editorial Palibro.

ROSETO FREIRE WILLIAM PATRICIO, 2. (2012). *DISEÑO Y CREACION DE UNA MICROEMPRESA DE SERVICIOS DE AUDITORIA FINANCIERA Y OUTSOURCING CONTABLE, AUDICONTRIB CIA. LTDA., UBICADA AL NORTE DE LA CIUDAD DE QUITO*. QUITO.

Salazar, D., Villafuerte , W., Cuichán, M., Orbe, D., & Márquez, J. (31 de Diciembre de

2016). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua ESPAC 2016*.

Recuperado el 31 de Octubre de 2017, de INEC: [www.ecuadorencifras.gob.ec](http://www.ecuadorencifras.gob.ec)

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS, S. (2017). *QUE ES EL SRI*. Recuperado el 20 de

NOVIEMBRE de 2017, de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/que-es-el-sri>

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS, S. (s.f.). *QUE SON LAS PYMES*. Recuperado el 2 de

ENERO de 2018, de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/32>

SOCIEDAD ECUATORIANA DE CERVECEROS ARTESANALES, S. (12 de 05 de 2012).

*HISTORIA DE LA CERVEZA*. Recuperado el 20 de noviembre de 2017, de

<https://secaecuador.es.tl/HISTORIA-DE-LA-CERVEZA.htm>

SRI. (2015). ARTESANOS. *IVA*, 18 - 20.

SRI. (25 de noviembre de 2017). *DEBERES FORMALES*. Obtenido de [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)

SRI. (28 de diciembre de 2017). *IMPUESTO AL VALOR AGREGADO*. Recuperado el 2 de

enero de 2018, de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/impuesto-al-valor-agregado-iva>

SRI. (s.f.). *IMPUESTO A LOS CONSUMOS ESPECIALES*. Obtenido de [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)

VALDIVIEZO, M. B., & UBIDIA TAPIA, C. (2013). *CONTABILIDAD DE COSTOS*

*TECERA EDICION*. QUITO: ESCOBAR IMPRESORES.

VALLEJOS ORBE, H. M., & CHILQUINGA JARAMILLO, M. P. (2017). *COSTOS*

*MODALIDAD ORDENES DE PRODUCCION*. IBARRA: UNIVERSIDAD

TÉCNICA DEL NORTE.

## ANEXOS

### Anexo 1 Notificación Sanitaria Estilo 1

 Ministerio de Salud Pública Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA			
<b>REPÚBLICA DEL ECUADOR</b> <b>MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA</b>			
<b>AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA</b>			
<b>CERTIFICADO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA No. 17862-ALN-0118</b>			
<b>Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria certifica que el</b>			
<b>Producto denominado :</b>	Cerveza Artesanal – Inti Golden Ale - Weissbier		
<b>A solicitud de :</b>	AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE, GUAYAQUIL - ECUADOR		
<b>Titular :</b>	AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE, AZOGUEZ - ECUADOR		
<b>Elaborado por :</b>	AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE, AZOGUES - ECUADOR		
<b>Marca :</b>	Kuritambo		
<b>CUP :</b>	ALB11580BOT		
<b>Tipo de Alimento :</b>	Bebidas (excluidas las lácteas), incluye hielo de consumo		
<b>Envase :</b>	Externo : N/A Interno : ENVASE DE VIDRIO DE SILICATO SODOCALCICO		
<b>Contenido :</b>	330 ml		
<b>Forma de Conservación :</b>	Ambiente fresco y seco		
<b>Grado Alcohólico:</b>	6%		
<b>Fórmula de Composición/Lista de Ingredientes (En Orden Decreciente)</b>			
82.90% Agua 16.1% Malta de cebada 0.55% Avena 0.17% Lúpulo 0.03% Levadura			
<b>Periodo de Vida Útil :</b>	110 días	<b>Venta :</b>	Libre
<b>Solicitud No. :</b>	16800980201800000001P	<b>Ciudad de Emisión :</b>	QUITO
<b>Fecha de Emisión :</b>	30/01/2018	<b>Fecha de Vigencia :</b>	30/01/2023
<b>Documento firmado Electrónicamente</b>			
<b>Hemplen Lorena Zambrano</b> <b>Saenz De Viteri</b> <b>Coordinadora General</b> <b>Técnica de Certificaciones</b>			

Anexo 2 Notificación Sanitaria Estilo 2

 Ministerio de Salud Pública  
Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA



**REPÚBLICA DEL ECUADOR**  
**MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**

**AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA**

**CERTIFICADO DE NOTIFICACIÓN SANITARIA No. 17864-ALN-0118**

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria certifica que el

**Producto denominado :** Cerveza Artesanal – Killa Stout

**A solicitud de :** AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE, GUAYAQUIL - ECUADOR

**Titular :** AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE, AZOGUEZ - ECUADOR

**Elaborado por :** AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE, AZOGUES - ECUADOR

**Marca :** Kuritambo

**CUP :** ALB11580BOT

**Tipo de Alimento :** Bebidas (excluidas las lácteas), incluye hielo de consumo

**Envase :** Externo : N/A  
Interno : ENVASE DE VIDRIO DE SILICATO SODOCALCICO

**Contenido :** 330

**Forma de Conservación :** Ambiente fresco y seco

**Grado Alcohólico:** 8%

**Fórmula de Composición/Lista de Ingredientes (En Orden Decreciente)**

79.15% Agua  
19.7% Malta de cebada  
0.61% Avena  
0.27% Cacao en polvo  
0.193% Lupulo  
0.03% Levadura  
0.022% Esencia de vainilla

**Periodo de Vida Útil :** 120 días

**Solicitud No. :** 16800980201800000002P

**Fecha de Emisión :** 30/01/2018

**Venta :** Libre


**Ciudad de Emisión :** QUITO

**Fecha de Vigencia :** 30/01/2023


*Documento firmado Electrónicamente*

**Hemplen Lorena Zambrano**  
**Saenz De Viteri**  
**Coordinadora General**  
**Técnica de Certificaciones**

Anexo 3 Registro Único de Contribuyentes RUC



**REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES  
PERSONAS NATURALES**



**NÚMERO RUC:** 0302007463001  
**APELLIDOS Y NOMBRES:** AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE

**NOMBRE COMERCIAL:** KURITAMBO CERVEZA ARTESANAL  
**CLASE CONTRIBUYENTE:** OTROS **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** NO  
**CALIFICACIÓN ARTESANAL:** 043580 **NÚMERO:** S/N

**FEC. NACIMIENTO:** 12/06/1991 **FEC. INICIO ACTIVIDADES:** 05/04/2013  
**FEC. INSCRIPCIÓN:** 05/04/2013 **FEC. ACTUALIZACIÓN:** 02/10/2017  
**FEC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:** **FEC. REINICIO ACTIVIDADES:** 07/06/2017

**ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL**  
 ELABORACION DE CERVEZA.

**DOMICILIO TRIBUTARIO**  
 Provincia: CAÑAR Cantón: AZOGUES Parroquia: AZOGUES Número: S/N Referencia: CIUDADELA DEL CHOFER, DETRAS DEL COLISEO TIPO MIL. Telefono: 072242264 Email: pedro\_avilac@hotmail.com E-mail: pedro\_avilac@hotmail.com

**DOMICILIO ESPECIAL**  
 S/N


**OBLIGACIONES TRIBUTARIAS**

- \* ANEXO ICE MENSUAL
- \* DECLARACIÓN SEMESTRAL IVA
- \* ICE CERVEZA ARTESANAL

Son derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad, Derechos de asistencia o colaboración, Derechos económicos, Derechos de información, Derechos procedimentales; para mayor información consulte en [www.sri.gov.ec](http://www.sri.gov.ec).  
 Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la aplicación de la ley de régimen tributario interno están obligados a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RIGE) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual.  
 Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera semestral siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% de IVA.

**# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS**

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS	ABIERTOS	CERRADOS
1	1	0
<b>JURISDICCIÓN</b>	ZONA 6, CAÑAR	



Código: RIMRUC2018000015106  
 Fecha: 04/01/2018 08:46:33 AM



REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES  
PERSONAS NATURALES



NÚMERO RUC: 0302007463001  
APELLIDOS Y NOMBRES: AVILA VINTIMILLA PEDRO JOSE

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

No. ESTABLECIMIENTO:	001	Estado:	ABIERTO - MATRIZ	FEC. INICIO ACT.:	05/04/2013
NOMBRE COMERCIAL:	KURITAMBO CERVEZA ARTESANAL	FEC. CIERRE:	10/12/2014	FEC. REINICIO:	07/06/2017
ACTIVIDAD ECONÓMICA:	ELABORACION DE CERVEZA.				
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:	Provincia: CAÑAR Cantón: AZOGUES Parroquia: AZOGUES Calle: SN Número: S/N Interseccion: SN Referencia: SECTOR ZHIZHIQUIN A DOSCIENTOS METROS DE LA SUB ESTACION DE LA EMPRESA ELECTRICA Piso: 0 Telefono Domicilio: 072342950 Email: pedro_avilac@hotmail.com				



Código: RIMRUC2018000015106  
Fecha: 04/01/2018 08:46:33 AM





[1] AJUSTE POR IVA DEVUELTO O DESCONTADO EN ADQUISICIONES EFECTUADAS EN ZONAS AFECTADAS - LEY DE SOLIDARIDAD		610	(+)						
[2] AJUSTE POR IVA DEVUELTO E IVA RECHAZADO IMPUTABLE AL CRÉDITO TRIBUTARIO EN EL MES (Por concepto de devoluciones de IVA)		612	+						
[3] AJUSTE POR IVA DEVUELTO E IVA RECHAZADO IMPUTABLE AL CRÉDITO TRIBUTARIO EN EL MES (Por concepto de devoluciones en la fuente de IVA)		613	+						
[4] AJUSTE POR IVA DEVUELTO POR OTRAS INSTITUCIONES DEL SECTOR PÚBLICO IMPUTABLE AL CRÉDITO TRIBUTARIO EN EL MES		614	+						
SALDO CRÉDITO TRIBUTARIO PARA EL PRÓXIMO MES	POR ADQUISICIONES E IMPORTACIONES	615	+						
	POR RESTRICCIONES EN LA FUENTE DE IVA QUE LE HAN SIDO EFECTUADAS	617	+						
	POR COMPENSACIÓN DE IVA POR VENTAS EFECTUADAS CON MEDIO ELECTRÓNICO	618	+						
	POR COMPENSACIÓN DE IVA POR VENTAS EFECTUADAS EN ZONAS AFECTADAS - LEY DE SOLIDARIDAD	619	+						
<b>SUBTOTAL A PAGAR</b> <span style="float: right;">SI 901-902-903-904-905-906-907-908-909-910-911-912-913-914 + 0</span>		620	+						
IVA PRESUNTIVO DE SALAS DE JURO (RINGO MISCÁNICOS) Y OTROS JUROS DE AZAR (Aplica para Ejercicios Anteriores a 2013)		621	+						
<b>TOTAL IMPUESTO A PAGAR POR PERCEPCIÓN</b> <span style="float: right;">(620 + 621)</span>		626	+						
<b>PAGO PREVIO</b>		630							
<b>DETALLE DE IMPUTACIÓN AL PAGO (Para declaraciones sustitutivas)</b>									
INTERÉS	907	USD	IMPUESTO	908	USD	MULTA	909	USD	
<b>VALORES A PAGAR Y FORMA DE PAGO (Según de liquidación al pago en declaraciones sustitutivas)</b>									
TOTAL IMPUESTO A PAGAR		902	+						
INTERÉS POR MORSA		903	+						
MULTAS		904	+						
<b>TOTAL PAGADO</b>		905	+						
MEDIANTE CHEQUE, DÉBITO BANCARIO, EFECTIVO U OTRAS FORMAS DE PAGO		905	USD						
MEDIANTE COMPENSACIONES		906	USD						
MEDIANTE NOTAS DE CRÉDITO		907	USD						
MEDIANTE TÍTULOS DEL BANCO CENTRAL (TBC)		908	USD						
<b>DETALLE DE NOTAS DE CRÉDITO CARTULARES</b>		<b>DETALLE DE NOTAS DE CRÉDITO DESMATERIALIZADAS</b>		<b>DETALLE DE COMPENSACIONES</b>		<b>TÍTULOS DEL BANCO CENTRAL</b>			
909	MC No	910	MC No	911	Reca No	912	Reca No		
909	USD	911	USD	913	USD	917	USD		
		913	USD	915	USD	919	USD		
DECLARO QUE LOS DATOS PROPORCIONADOS EN ESTE DOCUMENTO SON EXACTOS Y VERDADEROS, POR LO QUE ASUMO LA RESPONSABILIDAD LEGAL QUE DE ELLA SE DERIVEN (Art. 101 de la L.R.T.)									
FORMA SELLADO PASIVO									
916	Código de Identidad o No. de Pasaporte								

Anexo 5 Formulario 102 A

FORMULARIO 102A		DECLARACIÓN DEL IMPUESTO A LA RENTA PERSONAS NATURALES Y SUCESIONES INDIVISAS		No. [ ]	
RESOLUCIÓN N° NAC-DGERICDC 18-20000018		NO OBLIGADAS A LLEVAR CONTABILIDAD			
<b>100 IDENTIFICACIÓN DE LA DECLARACIÓN</b>					
102	AÑO	<b>IMPORTANTE: POSICION EL CURSO SOBRE EL CASILLERO PARA OBTENER AYUDA SOBRE SU LLENADO</b>		104	N° DE FORMULARIO QUE SUSTITUYE
				105	N° DE EMPLEADOS EN RELACIÓN DE DEPENDENCIA
<b>200 IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO PASIVO</b>					
201	RUC	202	APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS / RAZÓN O DENOMINACIÓN SOCIAL DE LA SUCESIÓN INDIVISA		
<b>RENTAS GRAVADAS DE TRABAJO Y CAPITAL</b>					
		AVANZO		INGRESOS	
		GASTOS DEDUCIBLES		RENTA IMPONIBLE	
ACTIVIDADES EMPRESARIALES CON REGISTRO DE INGRESOS Y EGRESOS		481 =		491 (-)	
INGRESOS SUJETOS A IMPUESTO A LA RENTA ÚNICO		710 =			
LIBRE EJERCICIO PROFESIONAL		711 =		721 (-)	
OCUPACIÓN LIBERAL (INCLUYE COMISIONISTAS, ARTESANOS, AGENTES, REPRESENTANTES Y DEMÁS)		712 =		722 (-)	
ARRENDOS DE BIENES INMUEBLES		703 =		723 (-)	
ARRENDOS DE OTROS ACTIVOS		704 =		724 (-)	
RENTAS AGRÍCOLAS		705 =		725 (-)	
INGRESO POR REGALÍAS		716 =			
INGRESOS PROVENIENTES DEL EXTERIOR		717 =			
RENDIMIENTOS FINANCIEROS		718 =			
DIVIDENDOS		719 =			
COTIZACIÓN EN LA ENAJENACIÓN DE DERECHOS REPRESENTATIVOS DE CAPITAL		720 =			
OTRAS RENTAS GRAVADAS		720 =			
SUBTOTAL		720 =		730 =	
RENTA IMPONIBLE ANTES DE INGRESOS POR TRABAJO EN RELACIÓN DE DEPENDENCIA				729-730 =	
SUELDOS, SALARIOS, INDEMNIZACIONES Y OTROS INGRESOS LÍQUIDOS DEL TRABAJO EN RELACIÓN DE DEPENDENCIA		741 =		751 (-)	
SUBTOTAL BASE GRAVADA				749-759 =	
				749-759 =	
				749-759 =	
<b>OTRAS DEDUCCIONES Y EXONERACIONES</b>					
		APLICABLE AL PERÍODO			
DEDUCCIÓN GALAPAGOS				768 (-)	
GASTOS PERSONALES - ARTE Y CULTURA				767 (-)	
GASTOS PERSONALES - EDUCACIÓN				771 (-)	
GASTOS PERSONALES - SALUD				772 (-)	
GASTOS PERSONALES - ALIMENTACIÓN				773 (-)	
GASTOS PERSONALES - VIVIENDA				774 (-)	
GASTOS PERSONALES - VESTIMENTA				775 (-)	
EXONERACIÓN POR TERCERA EDAD				776 (-)	
EXONERACIÓN POR DISCAPACIDAD		740 TIPO DE BENEFICIARIO			
		750 IDENTIFICACIÓN DE LA PERSONA CON DISCAPACIDAD A QUIEN SUSTITUYE			
		760 PORCENTAJE DE DISCAPACIDAD			
		MONTO DE EXONERACIÓN		777 (-)	
SON UTILIDAD ATRIBUIBLE A LA SOCIEDAD CONYUGAL POR LAS RENTAS QUE LE		770 IDENTIFICACIÓN DEL CÓNYUGE (C.I. O PASAPORTE)		778 (-)	
SUBTOTAL OTRAS DEDUCCIONES Y EXONERACIONES		SUMAR 768, 767, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777 Y 778		779 =	
OTRAS RENTAS EXENTAS		VALOR IMPUESTO PAGADO		INGRESOS	
INGRESOS POR LOTERÍAS, RIFAS Y APUESTAS		781 =		783 =	
HERENCIAS, LEGADOS Y DONACIONES		782 =		784 =	
PENSIONES JUBILARES				786 =	
OTROS INGRESOS EXENTOS				787 =	
SUBTOTAL OTRAS RENTAS EXENTAS				789 =	
DETALLE DE BENEFICIOS TRIBUTARIOS		DESCRIPCIÓN		VALOR	
DETALLE DE RENTA EXENTA CON MAYOR PARTICIPACIÓN (INFORMATIVO)		7004 =		7005 =	
DEDUCCIONES ADICIONALES CON MAYOR PARTICIPACIÓN (INFORMATIVO)		7006 =		7007 =	
RESUMEN IMPOSITIVO					
BASE IMPONIBLE GRAVADA				769-779 =	
TOTAL IMPUESTO CAUSADO				832 =	
(I) ANTICIPO PAGADO				839 =	
(II) IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO MAYOR AL ANTICIPO DETERMINADO				840 (-)	
(III) CRÉDITO TRIBUTARIO GENERADO POR ANTICIPO				836-840=0	
(IV) RETENCIONES EN LA FUENTE QUE LE REALIZARON EN EL EJERCICIO FISCAL				843 =	
(V) RETENCIONES EN LA FUENTE QUE LE REALIZARON EN EL EJERCICIO FISCAL EN RELACIÓN DE DEPENDENCIA				845 (-)	
(VI) CRÉDITO TRIBUTARIO POR DIVIDENDOS				846 (-)	
(VII) RETENCIONES POR INGRESOS PROVENIENTES DEL EXTERIOR CON DERECHO A CRÉDITO TRIBUTARIO				848 (-)	
(VIII) ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA PAGADO POR ESPECTÁCULOS PÚBLICOS				849 (-)	
(IX) CRÉDITO TRIBUTARIO DE AÑOS ANTERIORES				850 (-)	
(X) CRÉDITO TRIBUTARIO GENERADO POR IMPUESTO A LA SALIDA DE DIVISAS				851 (-)	
(XI) EXONERACIÓN Y CRÉDITO TRIBUTARIO POR LEYES ESPECIALES				852 (-)	
SUBTOTAL IMPUESTO A PAGAR				855 =	
SUBTOTAL SALDO A FAVOR				862-855-851-852=0	
				856 =	

Anexo 6 Formulario 105

SRI <i>...Te hace bien el país!</i>		DECLARACIÓN DEL IMPUESTO A LOS CONSUMOS ESPECIALES				No. <input type="text"/>	
FORMULARIO 105 RESOLUCIÓN HAC-DGERCGC18-0000073		<b>IMPORTANTE: SÍRVASE LEER INSTRUCCIONES AL REVERSO</b>				100 IDENTIFICACIÓN DE LA DECLARACIÓN	
		101	MES	102	AÑO	104	Nº. FORMULARIO QUE SUSTITUYE
200 IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO PASIVO (CONTRIBUYENTE)							
201	RUC					202	RAZÓN SOCIAL, DENOMINACIÓN O APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS
300 IDENTIFICACIÓN DEL IMPUESTO							
301	CÓDIGO	302 DESCRIPCIÓN					
IMPUESTO AD VALOREM							
303	BASE IMPONIBLE BRUTA	304	BASE IMPONIBLE NETA (BASE IMPONIBLE BRUTA - DEVOLUCIONES)	305	% Tarifa Ad Valorem	306	ICE CAUSADO AD VALOREM
IMPUESTO ESPECÍFICO							
313	VOLUMEN BRUTO	314	VOLUMEN NETO (VOLUMEN BRUTO - DEVOLUCIONES)	315	Tarifa específica	316	ICE CAUSADO ESPECÍFICO
LIQUIDACIÓN DEL IMPUESTO A PAGAR						329	ICE PAGADO AL MOMENTO DE LA DESADUANIZACIÓN
						399	TOTAL ICE A PAGAR
						(309+319-329)	
LIQUIDACIÓN DEL ICE EN EL MES							
401	TOTAL IMPUESTO GENERADO	402	IMPUESTO A LIQUIDAR EL PRÓXIMO MES (Por ventas a crédito del periodo)	403	IMPUESTO A LIQUIDAR DEL MES ANTERIOR (Trasládese el campo 402 de la declaración de periodo anterior)	404	TOTAL IMPUESTO A LIQUIDAR EN ESTE MES (401-402+403)
DECLARO QUE LOS DATOS PROPORCIONADOS EN ESTA DECLARACIÓN SON EXACTOS Y VERDADEROS, POR LO QUE ASUMO LA RESPONSABILIDADES LEGALES QUE DE ELLAS SE DERIVEN (art. 101 de la Codificación 2004-026 de la L.R.T.I.)				(-) SALDO MES ANTERIOR POR CONCEPTO DE N/C		410	
				(-) NOTAS DE CRÉDITO DEL PERIODO		411	
				SALDO PARA EL PRÓXIMO MES POR CONCEPTO DE N/C		498	
				TOTAL ICE A PAGAR		499	
900 VALORES A PAGAR Y FORMA DE PAGO							
PAGO PREVIO						901	
TOTAL IMPUESTO A PAGAR						499-901	902
INTERESES POR MORA						903	
MULTAS						904	
TOTAL PAGADO						902 + 903 + 904	999
FIRMA CONTRIBUYENTE (Representante Legal)		FIRMA CONTADOR					
198	Nº. Cl. o Pasaporte	199	Nº. RUC				
MEDIANTE CHEQUE DÉBITO BANCARIO, EFECTIVO U OTRAS FORMAS DE PAGO		TOTAL	905	USD			
MEDIANTE NOTAS DE CRÉDITO		TOTAL	907	USD			

*Anexo 7 Reforma a la Ordenanza que sanciona el Plan del Buenvivir y Ordenamiento Territorial del Cantón Azogues*

## **EL ILUSTRE CONCEJO CANTONAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN AZOGUES**

### **EXPIDE:**

### **La REFORMA A LA ORDENANZA QUE SANCIONA EL PLAN DEL BUENVIVIR Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN AZOGUES**

**Art. 112.-**Atendiendo a su implantación, regulación y/o adecuación, los usos en el suelo no urbanizable se clasifican en:

- **Usos Permitidos:** Corresponden con todos los usos genéricos y detallados que caracterizan el ámbito del suelo no urbanizable.
- **Usos Prohibidos:** Son aquellos usos cuya implantación está expresamente prohibida por estas Normas puesto que imposibilitan y devalúan el grado de potencialidad del suelo no urbanizable y de los valores por los que han sido expresamente objeto de especial protección, o que la legislación sectorial impide.
- **Usos Provisionales o Temporales:** Son aquellos usos que no estando prohibidos, se establecen legalmente de manera temporal. Para su autorización será requisito indispensable su justificación y conveniencia. Estos usos deberán ser erradicados una vez cumplan la función para la cual se ve la necesidad de su autorización.
- **Usos Adaptables:** Son aquellos usos que desarrollados con anterioridad a la aprobación del presente documento de Plan, y que incumplen los parámetros regulados por estas Normas, pueden por lo tanto adaptarse a estas mediante adquisición de terreno u otras medidas correctoras (demoliciones, corrección de actuaciones, etc.).

Esta adaptación será obligatoria cuando pretendan desarrollar actuaciones que afecten a dichos parámetros, o les sea exigible por aplicación de cualquier legislación sectorial vigente.

**Art. 131.-** Los Usos Adaptables serán aprobados por parte de las Direcciones de Planificación, Gestión Ambiental y Control Urbano, contando para el efecto con los informes Técnicos que se requieran, y su uso estará condicionado al cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Estudio de Impacto Ambiental y la Licencia Ambiental, emitida por el MAE.

**FOTOS DE KURITAMBO CERVECERÍA ARTESANAL**





**Kuritambo**

cerveza con identidad

 Kuritambo Cervecería  09 8409 0655 / 09 9884 0336



**Kuritambo**

cerveza artesanal