

1. WEBQUEST DE CONTABILIDAD DE COSTES Y CONTABILIDAD DE GESTIÓN



PROYECTO DE ESTUDIO DE CONTABILIDAD ANALITICA

Webquest para la disciplina Contabilidad de Costes de 2º curso de Diplomatura en Empresariales y de Administración y Dirección de Empresas

INTRODUCCIÓN

TAREA

PROCESO

RECURSOS

EVALUACIÓN

CONCLUSIONES

CREDITOS

REFERENCIAS

AUTOR

Un gran problema del Siglo XVIII era la muerte por escorbuto en los barcos que pasaban largo tiempo navegando en alta mar, hecho que preocupaba y al que querían encontrar una solución.

Fue un joven cocinero francés, Nicolás Appert, quien comenzó a experimentar y observar que los alimentos hervidos a más de 80° C y sin estar expuestos al aire, duraban más tiempo sin echarse a perder.

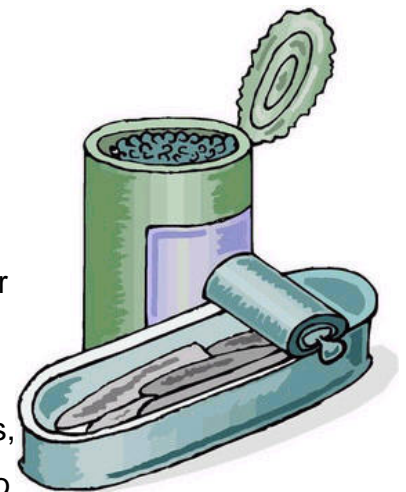


A partir de esta observación se comenzaron a envasar alimentos en recipientes, sin aire, que luego eran esterilizados a temperaturas que eliminaban bacterias, microorganismos, etc., haciéndolos duraderos, sabrosos y alimenticios.

Esta forma de conservación fue realizada en forma industrial en los comienzos del Siglo XIX. Nicolás Appert abrió una industria en Massy en 1812, realizando el envasado en frascos de vidrio cerrados con corchos y esterilizados a 100°C a baño María por varias horas.

Hacia mediados del S. XVIII, se logró elevar la temperatura y reducir el tiempo, por consiguiente elevar la producción.

Con el paso del tiempo, la tecnología ha ido mejorando estos procesos, y hay máquinas específicas para el preparado y envasado de cada tipo de alimentos, realizando una producción cuantiosa para alimentar al mundo que cada vez consume mayor cantidad de alimentos envasados.



Hoy en día, cada tipo de enlatados y conservas lleva su distinto proceso y diferentes tiempos de cocción, según los microorganismos que deban ser eliminados, así como la presentación mecanizada, ya sea de conservas desgranadas, enteras, trituradas, etc.

1. 1. INTRODUCCIÓN



Muelle de Luarca (ASTURIAS)

Dado que en la mayoría de las veces es imposible equilibrar los recursos productivos de un modo que se aproxime al óptimo, resulta necesario evaluar el mejor uso de la capacidad disponible teniendo en cuenta el factor limitador. Además, debido a que no todos los factores de coste varían en el mismo sentido e igual proporción que lo hace la actividad, se hace necesario establecer una delimitación de los costes según su variabilidad para obtener:

- 1º) Un mejor control de los mismos.
- 2º) Una programación de la producción mediante los presupuestos flexibles que permitirá establecer el coste correspondiente a cada volumen de producción.
- 3º) La elección más adecuada entre las distintas alternativas de producción.



El objetivo de esta Webquest no es otro que conseguir que los alumnos sean capaces de **desarrollar el Organigrama Técnico de la Empresa (O.T.E.)**, es decir, la representación gráfica y esquematizada del proceso productivo de la empresa, **el cuál**, a su vez, nos **permitirá localizar, clasificar, periodificar e imputar los costes a los productos**, para determinar con el menor sesgo posible su coste unitario de producción.

El profesor **Ribaya** ha estado de visita en una fábrica de conservas de pescado.

Ha podido observar que para conseguir una buena calidad en los filetes de **anchoa** es preciso cuidar con mimo todo su largo proceso de elaboración, desde el mismo momento en que este pez, delgado y bullicioso, llega al puerto en cajas de 20 a 25 kilos.

Es indispensable que la **anchoa** esté fresca y sea tratada adecuadamente en su traslado del puerto a la fábrica. Una vez recibida la anchoa en la fábrica de conservas comienza su largo proceso de elaboración, que se lleva a

1. 2. TAREA



Hola estimadas/os alumnas/os, soy el profesor **Ribaya** y os voy a explicar un poco el trabajo que deberéis hacer. Se trata de representar esquemáticamente el proceso productivo de una fábrica de conservas de cualquier tipo de alimentos (carne, hortalizas, pescado, etc.) desde que llega la materia prima a la fábrica hasta que sale en latas de conserva dispuesto para su venta y entrega al cliente, indicando las fases de dicho proceso de elaboración, así como los diferentes tipos de costes que nos encontraremos en cada una de ellas, para poder imputarlos a los productos y determinar su coste de producción.

Para ello tendréis que manejar herramientas de información y comunicación (Internet) y necesitaréis sintetizar mucha información que recogeréis de vuestra visita a alguna de estas fábricas (bien físicamente ó bien virtualmente).

En primer lugar debéis organizaros en grupos de tres personas.

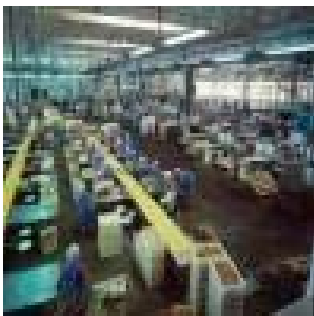
Luego, deberéis resolver todas las actividades que se indican más adelante en el **PROCESO**, siempre en grupo.

Finalmente, realizaréis una **exposición en el aula** que consistirá (a elegir) en:

- Una presentación en Power Point.
- Un documento elaborado con un procesador de texto.
- Un documento en forma de páginas Web.

Vas a ser **autor@** de un documento que servirá para compartir e ilustrar a muchas otras personas (cuando se sienten en la mesa y abran una lata de conservas) sobre la procedencia y la elaboración de las mismas. Vuestra misión es convencer a vuestras/os compañeras/os de clase de la utilidad de vuestro trabajo y cómo nos enriquece compartir habilidades, capacidades y conocimientos.

1.3. PROCESO



Bien, pues ahora comenzar a investigar. Para realizar un trabajo serio y con rigor tenéis que seguir los siguientes pasos:

ACTIVIDAD 1

CONSTRUIR EL GRUPO: Formaréis grupos de tres personas.

ACTIVIDAD 2

REPARTO DE TAREAS: Cada miembro del grupo debe asumir una tarea. Esto es muy importante, debéis hacer coincidir las habilidades y capacidades de cada uno de vosotros con la actividad a realizar.

ACTIVIDAD 3

BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN: Cada miembro del grupo buscará de forma individual información sobre la actividad que se le haya asignado. Para ello debéis utilizar distintas fuentes, buscar la exactitud en el trabajo, validar las fuentes y sintetizar la información. Esta información irá siendo recogida de forma ordenada para su posterior análisis y elaboración.

ACTIVIDAD 4

EXPOSICIÓN DE LA INFORMACIÓN: Todos los miembros del grupo, sin excepción, expondrán ante los demás los resultados de su búsqueda particular, decidiendo de forma conjunta que información se utilizará para confeccionar el trabajo y cuál no.

ACTIVIDAD 5

IMPLEMENTACIÓN DEL TRABAJO: Entre todos los miembros del grupo se llevará a cabo la elaboración del trabajo, para lo cuál deben prestar especial atención a la estructura y presentación. Recordar que debe ser nítida e inteligible.

ACTIVIDAD 6

REGENERAR EL TRABAJO: Entre todos los miembros del grupo debéis revisar y modificar todo lo que sea necesario antes de presentar el trabajo.

ACTIVIDAD 7

PRESENTACIÓN DEL TRABAJO: Preparar una presentación oral para exponer vuestro trabajo (antes, ensayad la exposición delante de un grupo y pedirles críticas, sugerencias y recomendaciones). Recordar que es muy importante acompañar la presentación con música, imágenes, recursos audiovisuales, objetos, etc. Pensad también en una posible actividad para que el público participe, es una estrategia que da muy buenos resultados. Tu equipo dispondrá de **veinte minutos para realizar la presentación.**

1. 4. RECURSOS



Para realizar el trabajo os propongo **dos tipos de recursos**:

Recursos en línea: visitad las siguientes páginas.

FÁBRICAS DE CONSERVAS

www.clubdelamar.org/conservas.htm - 7k

www.treeelogic.com/santisteban/elabor.html - 12k

www.pedramol.com/tema/enlaces.htm - 35k

www.adraenlinea.com/puerto/conservas.htm

www.arrakis.es/~lasl/fas/index.htm - 2k

www.camaracaceres.es/empresas/097/frame_b.html - 3k

www.pescalia.com/index.php?sec=18&desde=75&letra= - 64k

www.adraenlinea.com/agricultura/ingenios.htm - 35k

www.ejeadigital.com/php/noticia.php?noticia=2791 - 74k

www.sanjuandelaarena.com/foto.asp?foto=71 - 5k

www.prompex.gob.pe/catalogo/Main.ASP?MMenu=7&Alpha=F - 21k

www.delmorrazo.com/tribuna/acuicultura.html - 32k

www.pescalia.com/index.php?letra=M&sec=18 - 47k

www.acambiode.com/empresa

www.rutalia.net

www.laguiadeguias.com

http://pci204.cindoc.csic.es/tesauros/spintes/html/spi_e10.htm

LOCALIZACIÓN, CLASIFICACIÓN E IMPUTACIÓN DE LOS COSTES

www.ecofin.ull.es/users/jggomez/

www.observatorio-iberoamericano.org/paises/Spain/07.htm

www.fulp.ulpgc.es/index.php?pagina=investigadores&ver=imputacioncostes

apuntes.rincondelvago.com/analisis-y-clasificacion-de-costes.html

Recursos fuera de línea: acude a la biblioteca y consulta los libros que te recomendamos más adelante en nuestras **REFERENCIAS** para enterarte de todos los tipos de costes que existen, cómo se localizan, clasifican e imputan a los productos.

1. 5. EVALUACIÓN



La evaluación será del grupo e individual de acuerdo con los siguientes aspectos:

- 1º) Participación de los miembros del grupo en la búsqueda de información, elaboración del trabajo y presentación oral.
- 2º) Uso de información relevante y concisa en el diseño del documento.
- 3º) Claridad y coherencia en la presentación oral y utilización de materiales audiovisuales y herramientas informáticas.



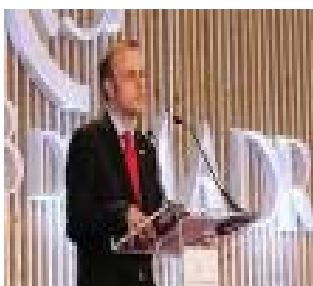
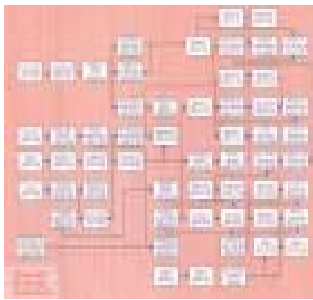
Para valorar vuestra presentación se utilizará la siguiente plantilla:

MATRIZ DE VALORACIÓN



CONCEPTOS	SUSPENSOS	5 - 6	7 - 8	9 - 10
CONTENIDO	Trabajo incompleto. Sin datos. Sin prospecciones. Sin análisis serio. Datos erróneos.	Puntos incompletos. Pocos datos. Análisis superficial. Datos no contrastados.	Todos los puntos completos. Análisis completo. Datos coherentes.	Puntos Completos. Información extra. Análisis exhaustivo. Datos originales.
PRESENTACIÓN	Deficiente. No se dan conclusiones. Pocas herramientas informáticas o mal utilizadas. Preguntas sin contestar. Sin control del tiempo.	Conclusiones débiles. Pocas herramientas o mal utilizadas. Escaso dominio del tema. Se abruma con datos.	Se dan buenas conclusiones. Bastantes Herramientas. Seguridad en la exposición.	Brillante. La clase se interesa. Se responden dudas. Se apoya la presentación con herramientas apropiadas.
GRÁFICOS	Ausencia de tablas y/ o gráficos.	Pocos gráficos o sin conexión con la exposición.	Bastantes gráficos relacionados con la exposición.	Gráficos detallados y originales.
COHESIÓN DEL GRUPO	Ningún tipo de cohesión. Trabajo individual.	Débil grado de cohesión Partes inconexas.	Buena cohesión.	El grupo actúa como un solo equipo. Todos participan. Todos dominan el tema.

1. 6. CONCLUSIONES



Al realizar este trabajo has podido utilizar las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (TIC). Además, has trabajado en grupo con otros compañeros de clase y has aprendido a dialogar y negociar con ellos para conseguir ideas consensuadas, también has utilizado el debate para reflexionar conjuntamente con otras personas que tienen ideas diferentes a las tuyas.

Esta actividad fue diseñada con el único objetivo de que cuando te enfrentes en el mundo laboral a una tarea de este tipo, sepas en todo momento los pasos que has de seguir para evaluar, correctamente, los costes de producción, lo cuál, a su vez, te permitirá pasar un informe excelente al “Sanedrín “de tu empresa.

Finalmente, responderos a estas preguntas:

- Indica la actividad que te ha resultado más difícil y explica las razones.
- ¿Qué tareas específicas has realizado en cada actividad? Se conciso y meticuloso y plásmalo en un breve resumen.
- Piensa en algún cambio que harías si tuvieras que realizar el trabajo de nuevo. ¿Por qué razón lo cambiarías?
- Reflexiona sobre algún inconveniente que hayas tenido al trabajar en colaboración con los demás. ¿Cómo podría evitarse o resolverse en futuros proyectos?
- Sugiere algún cambio en las actividades que pudiera hacer el proyecto más sencillo y accesible para otros alumnos.
- Sugiere una actividad complementaria que se pudiera añadir al proyecto para hacerlo más atractivo e interesante.
- Sugiere diferentes tipos de estrategias para reducir los costes unitarios de producción en tu empresa. Explica las diferentes estrategias que cada tipo de situación requiere para ser tratada, tanto desde un punto de vista global como del de cada una de sus áreas básicas de actividad:
 - Estrategias defensivas.
 - Estrategias ofensivas
 - Estrategias de supervivencia o de reorientación.
- Sugiere una Matriz de Impactos para reducir los costes de producción.

ALBERT EINSTEIN (FÍSICO Y MATEMÁTICO)

“Lo importante es no dejar de hacerse preguntas”

1. 7. CRÉDITOS



1. 8. REFERENCIAS



Quiero agradecer a todos los hombres y mujeres de la mar, en particular a los pescadores y trabajadores de la fábrica, la sabiduría que me han impregnado con sus explicaciones sobre la elaboración de las conservas de pescado, así como de los consejos y recomendaciones que me han propuesto para reconstruir el proceso productivo (O.T.E.) de una fábrica de conservas de pescado.

ALBERT EINSTEIN (FÍSICO Y MATEMÁTICO) (1879-1955)

“¿Qué sabe el pez del agua donde nada toda su vida?”

BIBLIOGRAFÍA

- **AECA:** "Materiales: valoración, asignación y control". Documento nº 5 de la serie de Principios de Contabilidad de Gestión. Madrid, 1.992.
- **AECA:** "Mano de obra: valoración, asignación y control". Documento nº 6 de la serie de Principios de Contabilidad de Gestión. Madrid, 1.993.
- **AECA:** "Costes indirectos de producción: localización, imputación y control". Documento nº 7 de la serie de Principios de Contabilidad de Gestión. Madrid, 1.993.
- **Amat, J.; y Otros (1996):** “*Contabilidad de Gestión Avanzada*”, Madrid, McGraw-Hill.
- **Blanco, I. (1991):** “*Contabilidad de costes: análisis y control*”, Madrid, Pirámide.
- **Kaplan, Robert S.; y Otros (1995):** “*Management Accounting*”, Prentice-Hall International.
- **López A. y Menéndez Menéndez, M. (1993):** “*Curso de contabilidad interna*”, Madrid, Editorial AC.
- **Mallo Rodríguez, C.y Jiménez Montañés, M.A. (1997):** “*Contabilidad de Costes y de Gestión*”, Madrid, Pirámide.
- **Montesinos Julve, V.(1991):** “*Ejercicios y soluciones de contabilidad de costes*”, Barcelona, Ariel.
- **Ribaya Mallada, F.J.(1999):** “*Costes*”, Madrid, Ediciones Encuentro.
- **Rosanas Martí, J.; y Otros (1994):** “*Contabilidad de costes para toma de decisiones*”, Bilbao: Desclee de Brouwer.
- **Saez Torrecilla, A. y Gutiérrez Díaz, J.(1994):** “*Contabilidad de Costes y Contabilidad de Gestión*”, Madrid, McGraw-Hill.
- **Veuthey et All (2000):** “*Supuestos de Contabilidad de Costes*”, Madrid, Palas Atenea.

1.9. AUTOR



BIOGRAFÍA

Francisco Javier Ribaya Mallada nació en Olloniego (Oviedo), Asturias. Descendiente de familia minera, realizó sus estudios de Bachillerato Elemental, por **"Enseñanza Libre"**, en el Instituto Alfonso II de Oviedo, obteniendo en el año 1974 el **Título de Bachiller Superior (PREU)** en el Instituto Nacional de Bachillerato de Sotrondio (Oviedo).

En 1985 obtuvo el título de Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Alcalá de Henares, en la sección de empresariales.

Ha escrito numerosos artículos y ha desarrollado numerosos trabajos de investigación, entre los que cabe citar:

- "La renovación de los equipos industriales: su problemática actual"
- "Los Salarios y las Primas"
- "Los Sistemas de Distribución Física"
- "El Absentismo Laboral en la Empresa Industrial"

En 1995 obtuvo el título de Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Alcalá de Henares, siendo galardonado con el premio honorífico de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales por su tesis doctoral "La Gestión del Absentismo Laboral: Medición, Valoración y Control".

En 1996 publica su primer libro con el título: "La Gestión del Absentismo Laboral", dirigido al mundo empresarial. Experto en Contabilidad Analítica y de Gestión, en 1999 publica su segundo libro en su especialidad con el título de "Costes".

Ha sido profesor de la Universidad San Pablo de Madrid (CEU - Luis Vives) y profesor de la Universidad Europea de Madrid (CEES). Actualmente es profesor de la Universidad Antonio de Nebrija y de la Universidad Alfonso X el Sabio, así como investigador asociado del Instituto para el Fomento de la Investigación Económica (Instituto FIEC).

