

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

Escuela Profesional de Contabilidad



Una Institución Adventista

**Análisis de los costos del proceso de elaboración del yogur de
la empresa Dane S.R.L**

Por:

Thalia Sayhua Garcia Fernandez
Yudith Pérez Suárez

Asesor:

Mg. Juan Felix Quispe Gonzales

Tarapoto, 02 de Diciembre del 2019

**DECLARACIÓN JURADA
DE AUTORIA DEL TRABAJO DE
INVESTIGACION**

Juan Félix Quispe Gonzales, de la facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Profesional de Contabilidad, de la Universidad Peruana Unión.

DECLARO:

Que el presente trabajo de investigación titulado: “ANÁLISIS DE LOS COSTOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL YOGUR DE LA EMPRESA DANE S.R.L”, constituye la memoria que presenta los estudiante Thalia Sayhua García Fernandez & Yudith Pérez Suárez, para aspirar al grado de bachiller en Contabilidad, cuyo trabajo de investigación ha sido realizado en la Universidad Peruana Unión bajo mi dirección.

Las opiniones y declaraciones en este trabajo de investigación son de entera responsabilidad de la autora, sin comprometer a la institución.

Y estando de acuerdo, firmo la presente constancia en Morales, a los 02 días del mes de diciembre del año 2019.



MG. Juan Felix Quispe Gonzales
Asesor

Análisis de los Costos del Proceso de Elaboración del yogur de la
Empresa Dane S.R.L

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Presentada para optar el grado de bachiller en Contabilidad y Gestión
Tributaria

JURADO CALIFICADOR



Dr. Christian Daniel Vallejos Angulo
Presidente



CPC. Claudia Sánchez Rodríguez
Secretario



Mg. Juan Félix Quispe Gonzales
Asesor

Tarapoto, 02 de diciembre de 2019

Análisis de los costos del proceso de elaboración del yogur de la empresa Dane S.R.L

Analysis of the cost of the yogur making process of the company Dane S.R.L

Thalia Sayhua Garcia Fernandez¹, Yudith Pérez Suárez²

¹EP. Contabilidad, Facultad de Ciencias Empresariales, Universidad Peruana Unión

Resumen

Dicho presente trabajo de investigación surge por las necesidades, problemáticas y fenómenos que atraviesa la empresa, donde indica que actualmente no conoce de manera exacta, las ganancias de cada uno de sus líneas de producción, ya que no cuenta con un sistema de costos que identifique y determine los valores realmente incurridos en los procesos de elaboración de los productos. El objetivo de esta investigación es analizar los costos del proceso de elaboración del yogurt de la empresa Dane S.R.L. La presente investigación tiene un enfoque cualitativo, de tipo descriptivo ya que mediante describiremos la situación actual que tiene la empresa, de diseño propositivo. El resultado que por cada litro de yogurt está ganando 1.06 céntimos, ya que la empresa lo vende a 4.50 céntimos. Además tenemos los procesamientos técnicos por la cual atraviesa el yogurt en la empresa de productos lácteos Dane S.R.L estas son cinco recepción y colado; pasterizado; madurado y enfriado; saborizado; envasado. En conclusión el estado de costos de producción refleja que desembolsa el total s/. 14563.68, llegando a un costo unitario de s/.3.44 céntimos por cada litro de yogurt. La cual se visualiza, analiza y comprenden que los costos de cada proceso se podrían controlar de manera exacta, mejorar los resultados de toda la repartición de la economía, permitiendo obtener una

base de precios competitivos, para así tener una clara determinación de utilidades y como consecuencia toma de decisiones correctas.

Palabras clave: Sistemas de costos por procesos, Toma de decisiones.

Abstract

This present research work arises from the needs, problems and phenomena that the company is going through, where it indicates that it currently does not know exactly, the profits of each of its production lines, since it does not have a cost system that identifies and determine the values actually incurred in the product manufacturing processes. The objective of this research is the analysis of the costs of the yogurt making process of the company Dane S.R.L. The present investigation has a qualitative approach, of a descriptive type since by describing the current situation of the company, of design purpose. The result that for every liter of yogurt is earning 1.06 cents, since the company sells it at 4.50 cents. We also have the technical processes through which yogurt goes through the dairy company Dane S.R.L these are five reception and casting; pasteurized ripened and cooled; flavored In conclusion, the statement of production costs reflects that it disburses the total s/ 14563.68, reaching a unit cost of s/.3.44 cents per liter of yogurt. Which visualizes, analyzes and controls the costs of each process can be controlled in an exact way, improves the results of the entire distribution of the economy, obtains a competitive price base, in order to have a clear determination of profits and as a consequence takes of correct decisions.

Keywords: Process cost systems, Decision making.

1. Introducción

El tema de analizar del sistema de los costos por proceso en toda empresa es sumamente importante y necesario, como lo indica (Barturen, 2016):

La empresa al no contar con un sistema de costos adecuado, no dispone de información sobre el manejo de los costos, lo que impide a la gerencia tomar decisiones correctas y oportunas basadas en datos reales y confiables; dificultando principalmente el cálculo del precio de venta al público y por ende los márgenes de rentabilidad.

La empresa Agroindustrias Dane S.R.L. inició sus actividades el 31 de octubre del 2005, el centro de producción de elaboración de productos lácteos, se encuentra ubicada en la ciudad de la Banda de Shilcayo, Jr. Maynas N° 327 – San Martín y está dedicada a la venta de productos lácteos por unidades. Dicho presente trabajo de investigación surge por las necesidades, problemáticas y fenómenos que atraviesa la empresa; según Robert Cárdenas Paredes (entrevista personal, jueves 18 de julio, 2019) propietario y gerente general de la empresa “Agroindustrias Dane S.R.L.” donde indica que actualmente no conoce de manera exacta las ganancias de sus líneas de producción ,porque no cuenta con un análisis sobre la herramienta de sistema de costos que identifique y proporcione los costos realmente implicados en los procesos de elaboración de los productos.

Esto quiere decir que el estado de resultados no refleja la rentabilidad real y actual de la empresa, así como tampoco cuenta con un registro exacto del costo y utilización de la materia prima en las elaboraciones. De tal manera que permita la constante evolución de los procesos de manufactura para esta Agroindustria, así demostrar que a la hora de tomar decisiones aumente la capacidad de la empresa, en el análisis y el control de costos exactos de cada uno de los elementos que está conformado, (MP, MO, CIF) logrando optimizar el uso de los recursos que se emplean en la elaboración de cada uno de los procesos.

2. Materiales y métodos

El presente estudio tiene un enfoque cualitativo. Hernández, Fernández & Baptista (2010) afirman que este estudio se enfoca a comprender y profundizar los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con el contexto. Según Hernández, Fernández & Baptista (2010) Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis.

“La presente investigación de diseño propositivo consiste en la elaboración de una propuesta, un plan, un programa, un procedimiento, como solución o mejora a un problema o necesidad de tipo práctico, a partir de un diagnóstico preciso de las necesidades del momento, de los procesos explicativos involucrados y de las tendencias futuras”. Hurtado (2010)

La técnica de recolección de datos, que se utilizó para la investigación es la siguiente, entrevista al dueño y gerente de la empresa, también la observación directa, donde se recopila los procesos de la realidad factual del yogurt, mediante el contacto directo del sujeto cognoscente y por último documentos, materiales, registros y artefactos que contribuirán en la información necesaria en los procesos de elaboración del yogurt.

2.1. Participantes

Para la presente investigación se tomó en cuenta la participación del gerente, Maestro de producción, Administradora de la Agroindustrias Dane S.R.L, que se dedica a la producción y fabricación de lácteos, con ruc 20531598009 quienes gustosamente nos brindaron la información solicitada.

2.2. Instrumentos

Los instrumentos para la recolección de datos, se desarrolló la guía de entrevista o cuestionario de preguntas (abiertas y cerradas) hacia el gerente, administradora y maestro de producción. También lista de cotejo en la que estarán los temas a tratar dentro de la empresa. Por último archivos que serán guías, documentos brindados por el área de administración, y una cámara fotográfica y filmadora.

3. Resultados y discusión

3.1. Costos por procesos

Laporta (2016).Se trata del tipo de producción más común en la mayoría de las plantas fabriles. Se aplica a productos relativamente homogéneos, que se fabrican en serie, a través de diversos procesos industriales. En cada proceso se realiza una serie de operaciones que van conformando el producto. Una vez completa un proceso, las unidades elaboradas son transferidas al proceso siguiente. Luego de pasar por el proceso final se Obtiene el producto terminado, que es transferido al depósito para la venta.

Andía (2012).El costeo por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamentos o centro de costos. Cuando dos o más procesos se Ejecutan en un mismo departamento Es recomendable dividir el departamento en centro de costos según cada proceso. El sistema de costeo por proceso se utiliza cuando los productos son uniformes y en grandes volúmenes

3.2. Elementos de los costos de producción

3.2.1. Materia prima

(Bañuel, Zwaiman, & Garcia, 2017).Las materias primas, generalmente en las empresas industriales, se clasifican en directas e indirectas .El costo de la materia prima total utilizada en la producción es igual a la suma del costo de la materia prima directa más el importe de la materia indirecta consumidas durante el periodo de fabricación del producto.

3.2.2. Mano de obra

Rivero (2013).Es la fuerza de trabajo que, ya sea por su esfuerzo físico y mental, recibe una retribución económica por sus labores desempeñadas durante un periodo determinado .El pago de remuneraciones en la mayoría de las empresas se realiza de manera semanal, quincenal o mensual.

3.2.3. Costos Indirectos de Fabricación

Zeballos (2013).Son costos que la empresa productora que realiza y sin ellos es imposible la operatividad de la misma por ejemplo: los gastos en luz, agua, teléfono, depreciación de la maquinaria, etc.

3.2.4. Importancia de costos por procesos

Giraldo (2006).Contribuye al planteamiento de las operaciones sistemáticamente y por anticipado, obteniendo una operación eficiente, reduciendo al mínimo el desecho, el desperdicio y la pérdida por fabricación. Detecta y revela los costos reales de los elementos o factores de la producción para que el gerente general de la empresa pueda explicar los resultados mediante la acumulación del costo de los productos para su comparación con el precio de venta.

Los resultados la cual arribo el presente estudio y respondiendo a nuestro objetivo general, se puede observar en las siguientes tablas:

Tabla 1: Costo Del proceso de producción - Recepción y colado

Elementos de Producción	Recepción y Colado	
	Costo	Por Unidad
Materia Prima Directa	5,080.80	1.20
Mano de Obra Directa	104.44	0.02
Costos Indirectos de Fabricación		
Materia Prima Indirecta	750.00	0.18
Mano de Obra Indirecta	36.96	0.01
Gastos Indirectos de Fabricación	320.54	0.08
Costos Acumulados para el sgt. Proceso	6,292.75	1.49

En la tabla N° 1 apreciamos los costos por el proceso de Recepción y colado. En Materia prima directa un desembolso de S/ 5080.80; en mano de obra directa con un importe de S/ 104.44; luego tenemos materia prima indirecta con un importe S/ 750; no obstante, tenemos mano de obra indirecta con un importe S/ 36.96 por ultimo tenemos los gastos indirectos de Fabricación con un importe de S/ 320.54; por lo tanto, el costo del proceso de recepción y colado es de S/.6292.75 saliendo el costo unitario de S/ 1.49 céntimos.

Tabla 2: Costo Del proceso de producción – Pasteurizado

Elementos de Producción	Pasteurizado	
	Costo	Por Unidad
Materia Prima Directa	720.00	0.17
Mano de Obra Directa	466.67	0.11
Costos Indirectos de Fabricación		
Materia Prima Indirecta	0.00	0.00
Mano de Obra Indirecta	165.15	0.04
Gastos Indirectos de Fabricación	613.51	0.14
Costos Acumulados para el sgt. Proceso	1,965.33	0.46

Tabla N° 2 Para este proceso de pasteurizado tenemos la materia prima directa con un importe de S/ 720; En mano de obra directa teniendo un desembolso por S/ 466.67; asimismo tenemos mano de obra indirecta con un monto de S/ 165.15; enseguida tenemos gastos indirectos de fabricación con un monto de S/ 613.51 por lo tanto el costo del proceso de pasteurizado es de S/ 1,965.33 con un costo por unidad de 0.46 céntimos.

Tabla 3: Costo Del proceso de producción – Madurado y Enfriado

Elementos de Producción	Madurado y Enfriado	
	Costo	Por Unidad
Materia Prima Directa	41.30	0.01
Mano de Obra Directa	104.44	0.02
Costos Indirectos de Fabricación		
Materia Prima Indirecta	0.00	0.00
Mano de Obra Indirecta	36.96	0.01
Gastos Indirectos de Fabricación	1688.31	0.40
Costos Acumulados para el sgt. Proceso	1,871.01	0.44

Tabla N° 3 En este proceso de madurado y enfriado interviene la materia prima directa S/ 41.30; asimismo tenemos mano de obra directa saliendo un desembolso de S/ 104.44; además mano de obra indirecta con un desembolso de S/ 36.96; por ultimo tenemos gastos indirectos de fabricación con un desembolso de S/ 1688.31. El importe total del proceso de madurado y enfriado S/.1871.01 con un costo unitario de S/ 0.44 céntimos.

Tabla 4: Costo Del proceso de producción - Saborizado

Elementos de Producción	Saborizado	
	Costo	Por Unidad
Materia Prima Directa	125.60	0.03
Mano de Obra Directa	17.78	0.00
Costos Indirectos de Fabricación		
Materia Prima Indirecta	0.00	0.00
Mano de Obra Indirecta	6.29	0.0009
Gastos Indirectos de Fabricación	3.62	0.001
Costos Acumulados para el sgt. Proceso	153.29	0.04

Tabla N° 4 Procesos de saborizado, observamos materia prima con un desembolso de 125.60; luego tenemos la mano de obra directa con un importe de S/17.78; además tenemos mano de obra indirecta con un monto de 6.29; por ultimo tenemos gastos indirectos de fabricación S/ 3.62. El total el costo de producción para el proceso de saborizado es de S/ 153.29 soles y por unidad 0.04 céntimos.

Tabla 5: Costo Del proceso de producción - Envasado

Elementos de Producción	Envasado	
	Costo	Por Unidad
Materia Prima Directa	0.00	0.00
Mano de Obra Directa	426.67	0.10
Costos Indirectos de Fabricación		
Materia Prima Indirecta	0.00	0.00
Mano de Obra Indirecta	150.99	0.05
Gastos Indirectos de Fabricación	3,458.39	0.82
Costos Acumulados para el sgt. Proceso	4,036.05	0.95

Tabla N° 5 Proceso de envasado, primeramente tenemos la mano de obra directa con un desembolso de S/ 426.67; asimismo tenemos la mano de obra indirecta con un monto S/ 150.99; además tenemos los gastos indirectos de fabricación por un importe de S/ 3458.39; el total de la producción de envasado es de S/ 4036.05 con un costo por unidad de S/ 0.95 céntimos.

En el primer proceso Recepción y colado de la leche dura un espacio de 10 minutos se ha acumulado el monto de S/.6292.75 con un costo unitario de S/.1.49 por la fabricación por 4234 litros de yogurt; e inmediatamente se tuvo que pasar al siguiente proceso que es Pasteurizado que dura un espacio de 3 horas haciendo un costo de 1965.33 con un costo unitario 0.46; pasa al siguiente proceso Madurado y Enfriado 12 horas que tiene un desembolso de 1871.01 con un costo unitario de 0.44; pasar de inmediato al siguiente proceso que es el Saborizado que tiene un espacio de 10 minutos, en este proceso ha costado un desembolso de S/. 153.29, siendo un costo unitario de 0.04 céntimos, luego inmediatamente se pasa al último proceso que el Envasado que ha durado por el tiempo de 4 horas, este proceso tuvo un desembolso de S/. 4036.05 el costo unitario de s/.0.95 considerando tiempo en cada proceso ya que son cinco procesos que tiene la empresa Dane S.R.L. para que pueda obtener su producto terminado.

A nivel unitario el régimen de producción de proceso continuo, la tabla muestra que, en el Primer Proceso Recepción y colado, inició con un costo unitario de S/. 1.49; continuando para el Segundo Proceso Pasterizado es de S/.0.46; seguidamente para el Tercer Proceso de Madurado y Enfriado fue de S/ 0.44 e inmediatamente en el Cuarto Proceso de Saborizado es de S/. 0.04; y por último el proceso de Envasado es de s/ 0.95. Saliendo así cada litro de yogurt a 3.44 céntimos.

A nivel total, la tabla muestra que, para la fabricación de 4234 litros de yogurt Primer Proceso Recepción y colado, inició con un costo unitario de S/. 6292.75; continuando para el Segundo Proceso Pasteurizado es de S/. 1965.33; seguidamente para el Tercer Proceso de Madurado y Enfriado fue de S/ 1871.01 e inmediatamente en el Cuarto Proceso de Saborizado es de S/. 153.29; y por último el proceso de Envasado es de s/ 4036.05 soles. El costo total acumulado para fabricar 4234 litros de yogurt fue S/. 14318.43 soles por producción.

4. Conclusiones

Se concluyó que la empresa agroindustrias Dane hay 5 Procesos para la elaboración de yogurt de un litro.

- ✚ En el primer proceso Recepción y colado se ha acumulado el monto de 6292.75 con un costo unitario de 1.49,
- ✚ En el segundo proceso de Pasteurizado haciendo un costo de 1965.33 con un costo unitario 0.46
- ✚ En el tercer proceso Madurado y Enfriado tiene un desembolso de 1871.01 con un costo unitario de 0.44.
- ✚ En el cuarto proceso Saborizado se desembolsó de S/. 153.29, siendo un costo unitario de 0.04 céntimos
- ✚ En el quinto proceso que el Envasado se desembolsó de S/. 4036.05 el costo unitario de s/.0.95

considerando el desembolso acumulado S/ 14318.43 costo unitario acumulado de los cinco procesos de la suma de S/ 3.38 por cada litro de yogurt.

El análisis que se realizó a la empresa de productos lácteos, se observó que podrían mejorar los costos por cada proceso, controlar las reparticiones de la economía, de tal manera que si aplicarían un diseño de sistema de costos por procesos , conocerían de manera exacta cuanto de ganancias o utilidades generan por cada proceso ,de forma que esto les permitirá tomar decisiones correctas en base a hechos reales , permitiendo así obtener bases de precios competitivos que representaría esta agroindustria de manufactura ,con la finalidad de maximizar su rentabilidad.

5. Recomendaciones

Se recomienda a la empresa tomar en cuenta este análisis de los costos y planificar un diseño de sistema de costos por procesos, la cual le permitirá observar y controlar cada uno de los elementos, como la materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación.

Planificar y controlar cada uno de los procesos, permite que si hay alguna variación de precios que momentáneamente se presentan en el mercado, puedan realizar el ajuste, de manera que la empresa no pueda salir perjudicada, al obtener los costos unitarios de producción de la empresa, puedan realizar un análisis, para determinar si es que están cobrando es el adecuado, si no posteriormente podrían realizar la corrección correspondiente.

6. Referencias

- Andía, V. W. (2012) *Walter Andía Valencia.pdf*.
- Giraldo, J. D. (2006) *Demetrio Giraldo Jara.pdf*.
- Hernández, S. R., Fernández, C. C. and Baptista, P. L. M. del (2010a) *Metodología de la investigación*. Mexico,D.F.
- Hernández, S. R., Fernández, C. C. and Baptista, P. L. M. del (2010b) *www.FreeLibros.com*.
- Hurtado de Barrera, J. (2010) *Metodología de la investigación*. Cuarta edi. Caracas,Bogotá.
- Laporta, P. R. (2016) *Ricardo Laporta Pomi .pdf*.
- Rivero, Z. J. P. (2013) *Juan Pablo Rivero Zanatta.pdf*.
- Zeballos, Z. E. (2013) *Erly Zeballos Zeballos.pdf*.