

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
Escuela Profesional de Contabilidad



Una Institución Adventista

**Propuesta de una metodología de costeo en una planta de
quesos en Azángaro – Perú**

Trabajo de Investigación para obtener el Grado Académico de
Bachiller en Contabilidad y Gestión Tributaria

Autores:

Reiner Alexander Huanca Huanca

Candy Barbara Huanca Mamani

Yocelyn Kris Saravia Cartagena

Asesor:

Mg. Ruth Elizabeth Villafuerte Alcántara

Juliaca, noviembre del 2020

DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Mg. Ruth Elizabeth Villafuerte, de la Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Profesional de Contabilidad, de la Universidad Peruana Unión.

DECLARO:

Que el presente trabajo de investigación titulado: “**PROPUESTA DE UNA METODOLOGÍA DE COSTEO EN UNA PLANTA DE QUESOS EN AZÁNGARO – PERÚ**” constituye la memoria que presentan los estudiantes **Candy Barbara Huanca Mamani, Reiner Alexander Huanca Huanca y Yocelyn Kris Saravia Cartagena**, para obtener el Grado Académico de Bachiller en Contabilidad y Gestión Tributaria, cuyo trabajo de investigación ha sido realizada en la Universidad Peruana Unión bajo mi dirección.

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

Y estando de acuerdo, firmo la presente declaración en Juliaca, a los 29 días del mes de noviembre del año 2020.



Mg. Ruth Elizabeth Villafuerte

Asesor

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

En Puno, Juliaca, Villa Chullunquiani, a los 29 día(s) del mes de noviembre del año 2020 siendo las 11:20 horas, se reunieron los miembros del jurado en sala virtual de la Universidad Peruana Unión Campus Juliaca, bajo la dirección del Señor Presidente del jurado: Dr. Jorge Alejandro Sánchez Garcés, el secretario: Mtra. Karen Yosio Mamani Monrroy y los demás miembros: CPC. Nelly Rosario Moreno Leyva y el(la) asesor(a) Mg. Ruth Elizabeth Villafuerte Alcántara, con el propósito de administrar el acto académico de sustentación del trabajo de investigación titulado: Propuesta de una metodología de costeo en una planta de quesos en Azángaro – Perú del(los)/la(las) egresados/as: a) Huanca Mamani Candy Barbara b) Huanca Huanca Reiner Alexander c) Saravia Cartagena Yocelyn Kris, conducente a la obtención del grado académico de Bachiller en Contabilidad y Gestión Tributaria.

El Presidente inició el acto académico de sustentación bajo la modalidad virtual – Zoom, invitando al (los)/a(la)(las) candidato(a)/s hacer uso del tiempo determinado para su exposición. Concluida la exposición, el Presidente invitó a los demás miembros del jurado a efectuar las preguntas, y aclaraciones pertinentes, las cuales fueron absueltas por el(los)/la(las) candidato(a)/s. Luego, se produjo un receso para las deliberaciones y la emisión del dictamen del jurado.

Posteriormente, el jurado procedió a dejar constancia escrita sobre la evaluación en la presente acta, con el dictamen siguiente:

Candidato (a): Huanca Mamani Candy Barbara

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
APROBADO	16	B	Con nominación de Bueno	Muy Bueno

Candidato (b): Huanca Huanca Reiner Alexander

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
APROBADO	16	B	Con nominación de Bueno	Muy Bueno


Candidato (c): Saravia Cartagena Yocelyn Kris

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
APROBADO	16	B	Con nominación de Bueno	Muy Bueno

(*) Ver parte posterior

Finalmente, el Presidente del jurado invitó al(los)/a(la)(las) candidato(a)/s a ponerse de pie, para recibir la evaluación final y concluir el acto académico de sustentación procediéndose a registrar las firmas respectivas.

Presidente



Secretario

Asesor

Miembro

Miembro

Candidato/a (a)

Candidato/a (b)

Candidato/a (c)

Propuesta de una metodología de costeo en una planta de quesos en Azángaro - Perú

Proposal for a costing methodology in a cheese plant in Azángaro - Perú

Huanca Huanca Reiner Alexander¹, Huanca Mamani Candy Barbara²¹ Saravia Cartagena Yocelyn Kris², Sánchez Garcés Jorge Alejandro⁴ ^{a*}, Villafuerte Alcántara Ruth Elizabeth⁵ ^{a*}

alexander.huanca@upeu.edu.pe, candy.huanca@upeu.edu.pe, yocelyn.saravia@upeu.edu.pe

^a EP Contabilidad, Facultad Ciencias Empresariales, Universidad Peruana Unión, Perú.

Resumen:

La presente investigación tiene como objetivo proponer una metodología de costeo con el fin de determinar los costos unitarios de cada proceso de producción en una planta de quesos en Azángaro - Perú. Respecto al diseño metodológico, nuestra investigación es de diseño cuantitativo, descriptivo y propositivo el cual fue elaborada en una planta de quesos de Azángaro, en cuanto al instrumento se hizo uso de una entrevista tomada al propietario y a 2 de sus trabajadores y junto a ello también se aplicó la observación directa para así poder identificar los procesos y de acuerdo a ello ver el problema principal. Los resultados de la aplicación de la metodología de costeo por absorción se puede visualizar a través de los siguientes formatos: Formato 1 tenemos la relación de la compra de materia prima e insumos que incurran dentro de la producción; Formato 2 se da la información acerca de los costos de la materia prima según la cantidad y/o unidad de medida; formato 3 nos ayuda a identificar el personal ya sea directo o indirecto y el porcentaje de pago correspondiente según las horas de trabajo; formato 4 tenemos el desarrollo de otros costos como: mantenimientos, limpieza, etc.; formato 5 se desarrolla lo que es la depreciación de los activos, mediante el porcentaje según la SUNAT y por último tenemos el formato 6 donde se da a conocer la acumulación de costos por cada proceso y así llegar a un costo total unitario del producto. Mediante el uso y aplicación de los formatos ya mencionados se ha obtenido el resultado de un costo total unitario de S/ 10.98 por un queso tipo paria de 1 kilo, por tanto, dicha metodología le será de mucha utilidad para el propietario de la planta quesera.

Palabras claves: Costo por proceso, metodología, costo unitario

Summary:

The present research aims to propose a costing methodology in order to determine the unit costs of each production process in a cheese plant in Azángaro - Peru. Regarding the methodological design, our research is of a quantitative, descriptive and purposeful design which was elaborated in a cheese plant in Azángaro, as for the instrument, an

¹Autor de correspondencia: Huanca Huanca Reiner Alexander
Km. 6 Carretera Arequipa. Villa Chullunquiani.
Teléfono 957221919
E-mail: reiner.huanca@upeu.edu.pe

interview was used with the owner and 2 of his workers and together with it also Direct observation was applied in order to identify the problems and, accordingly, see the main problem. The results of the application of the absorption costing methodology can be viewed through the following formats: Format 1 we have the relationship of the purchase of raw materials and inputs incurred within production; Format 2 gives information about raw material costs according to quantity and / or unit of measure; Format 3 helps us to identify the direct or indirect personnel and the corresponding percentage of payment according to the working hours; format 4 we have the development of other costs such as: maintenance, cleaning, etc .; Format 5 develops what is the depreciation of assets, through the percentage according to SUNAT and finally we have format 6 where the accumulation of costs for each process is disclosed and thus arrive at a total unit cost of the product. Through the use and application of the aforementioned formats, the result of a total unit cost of S / 10.98 has been obtained for a 1 kilo pariah cheese, therefore, this methodology will be very useful for the owner of the cheese plant.

Keywords: Methodology, *Cost per process*, *pricing*

1. Introducción

Perú cuenta con tres grandes empresas industriales reconocidas en el sector lácteo como Gloria, Nestlé y Laive quienes tienen asignadas las cuencas lecheras en un 80%, más en la industria artesanal está conformada por el 100% que está en manos de pequeños, medianos y grandes productores que debido a los bajos precios vieron no rentable la venta de leche a estas grandes industrias ya que estos establecen condiciones de compra en cuanto calidad, cantidad y precio que el productor debe de aceptar, así lo afirma (Carpio 2019). Por tanto, han visto adecuado la producción de quesos de forma artesanal como otra opción para generar ingresos. En la región Puno el sector lácteo cuenta con 70 plantas, que producen al día alrededor de 52 toneladas de quesos, estas están ubicadas en el distrito de Azángaro, Huancané, melgar, acora y taraco así lo menciona (Ruelas 2018) se puede deducir que la elaboración de queso se ha convertido en una importante actividad económica en el sur del país como también en diferentes regiones de la costa.

El uso de una metodología en las empresas industriales es de vital importancia, existen diversos tipos de costeo y cada uno de ellos nos da diferentes resultados, se aplicará dependiendo el que mejor se adapte a la empresa según Bacic (2015), esto nos ayudará en el manejo de sus materias primas, mano de obra y otros gastos de fabricación que incurran dentro de la producción o fabricación del producto, como también nos permitirá estimar los costos unitarios totales que posibilitará la recuperación del costo total y así determinar el precio aplicando la metodología de costeo más adecuado.

El uso de una metodología en las empresas industriales es de vital importancia, existen diversos tipos de costeo y cada uno de ellos nos da diferentes resultados, se aplicará dependiendo el que mejor se adapte a la empresa según Bacic (2015), esto nos ayudará en el manejo de sus materias primas, mano de obra y otros gastos de fabricación que incurran dentro de la producción o fabricación del producto, como también nos permitirá estimar los costos unitarios

totales que posibilitará la recuperación del costo total y así determinar el precio aplicando la metodología de costeo más adecuado.

Pellegrino (2018) explica que antes de elegir el tipo de costo a calcular es necesario establecer la modalidad de producción apropiado a cada organización, el autor menciona y reconoce dos modelos la primera es para empresas que desarrollan procesos productivos intermitentes o producidos por encargo (costo por órdenes) y las que realizan procesos en línea divididos en etapas, generalmente mono productoras que elaboran artículos de consumo masivo (costeo por procesos)

López (2012) clasifica la metodología tradicional en costeo absorbente que consiste en hallar los costos de producción que se basa en la totalidad del costo que se generen en cada área o departamento de producción, sin hacer alguna distinción entre costos fijos o variables y el coste directo o variable que va dirigida más a la parte administrativa no incorpora el costo solamente, establece como costo el variable. Valúa el inventario y el costo de las ventas a su costo variable de fabricación. La metodología Integral se clasifica en el costeo basado en actividades que sustenta la producción y comercialización de los productos de la empresa y la cadena de valor con enfoque sistemático, los productos consumen actividades y las actividades consumen recursos.

La problemática de las plantas queseras según Heredia (2008) es el desconocimiento del manejo de costos en su área de producción, determinación de sus costos unitarios de bienes a ser producidos, dificultad del control de los recursos, lo que aumenta costos y baja los ingresos. En la actualidad la empresa en estudio no lleva un adecuado control de sus costos de elaboración con ningún técnico contable es por ello que mediante el recojo de nociones teóricas en que se sustentan los métodos de costeo, es proponer el costo por procesos bajo la metodología de costeo absorbente para determinar sus costos unitarios y que sirva de guía (consulta) al empresario o interesado en el tema para efectos de la implementación de un sistema de costos por procesos para así identificar los elementos del costo que se presentan en cada fase o departamento.

La mayoría de las situaciones de costeo por proceso se dan de dos a más departamentos dentro de su ciclo de producción, por lo general toda empresa se encuentra dividida en secciones y cada una de estas cuenta, con objetivos, recursos humanos, materiales y financieros además de costos asignados. En general las secciones suelen coincidir con los centros de costos o departamentos de la empresa siendo esta la división funcional principal en una fábrica donde se ejecutan procesos de manufactura. Cuando dos o más procesos se ejecutan en un departamento puede ser dividido en una unidad departamental en centros de costos, acumulándose los costos en cada uno de ellos, considerando cada departamento como una unidad contable separada de la otra Rodríguez (2017)

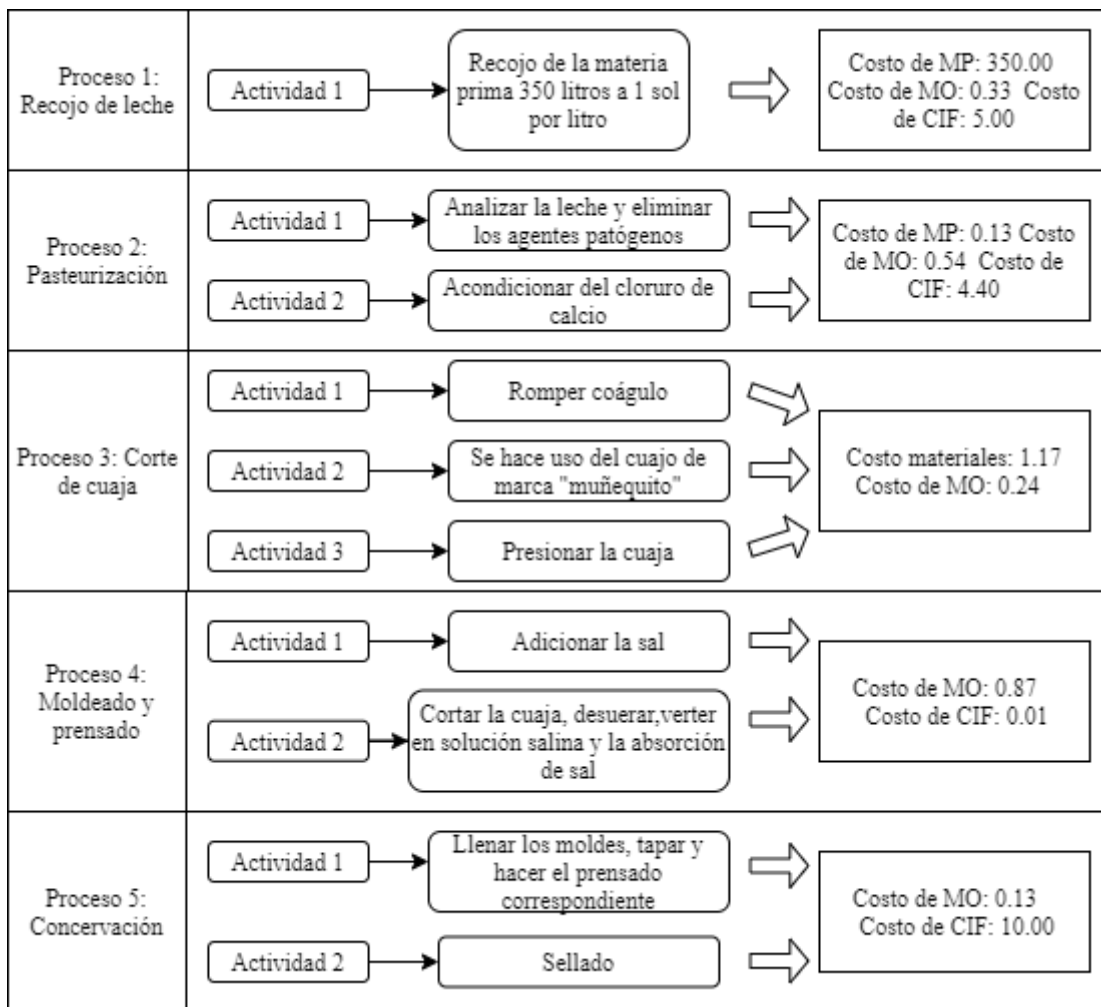
El presente artículo, tiene como objetivo proponer una metodología de costeo para determinar los costos unitarios de producción en una planta de quesos en Azángaro-Perú y como objetivos específicos son: Analizar el proceso

productivo que realiza la industria en la elaboración del producto en una planta de quesos en Azángaro-Perú, Identificar los costos de materia prima, mano de obra y costos Indirectos de Fabricación en la elaboración del producto en una planta de quesos y determinar los costos unitarios de producción en una planta de quesos en Azángaro-Perú.

2.1 Materiales y Métodos (Metodología)

Figura 1

Flujograma de procesos



Fuente: Diseño propio

Para la investigación de metodología de costeo se realizó una entrevista diseñada específicamente para conocer todo sobre de cómo se encuentra la planta de quesos, esta entrevista también nos da a conocer cómo funciona la elaboración de los quesos de tipo paria, en cuantos procesos se desarrolla el producto del comienzo al final, conocer también sobre su materia prima, mano de obra y sus costos indirectos de fabricación.

2.2 Participantes

La presente investigación tiene una técnica de muestreo no probabilístico el cual se realizó a la empresa industrial de la planta quesera en Azángaro, dicha empresa ya viene elaborando más de 2 años con su producto de queso de tipo paria, esta planta de quesos no cuenta con muchos trabajadores ya que es una empresa familiar, en las cuales como participantes de la entrevista tenemos al ingeniero ambiental como administrador y dueño de la planta quesera y 2 trabajadores de mano de obra conformados por una pareja de convivientes, entre las edades de 30 a 32 años.

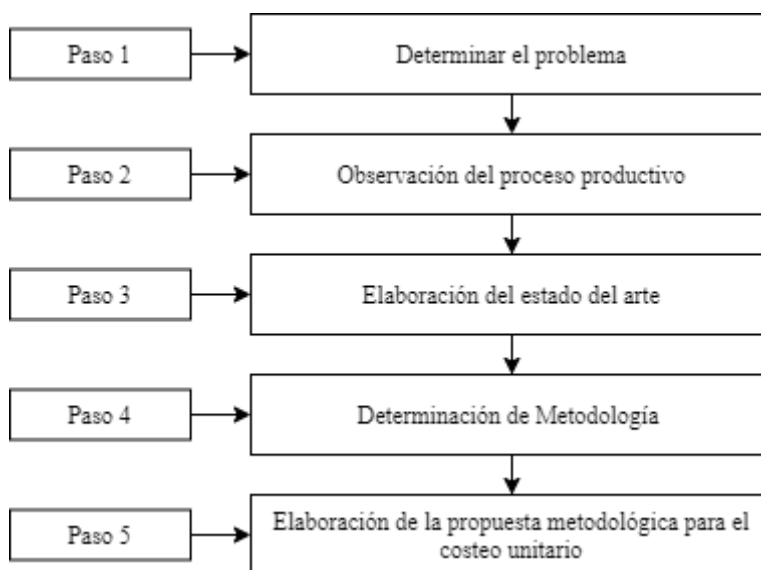
En donde Cuestas (2009), nos indica de que el muestreo no probabilístico es una técnica de muestreo donde se recogen las muestras para un proceso que nos brinda a todo los individuos de la población para tener igual oportunidad de ser seleccionados a diferencia del muestreo probabilística la muestra no probabilística no es un producto de proceso de selección aleatoria, sino que generalmente son seleccionados en función de su accesibilidad o a su criterio personal e intención del investigador.

2.3 Materiales e insumos

El instrumento aplicado para la recolección de datos fue mediante entrevista personal juntamente con la observación directa de la planta quesera. La entrevista fue con el propietario de planta, la revisión documentaria fue realizada para la obtención de datos y/o información actual de la industria para saber o conocer el proceso de producción, así mismo la materia prima, insumos, mano de obra y entre otros. Según Hernández, Fernández, & Baptista, (2014), menciona que “las entrevistas implican que una persona calificada aplica el cuestionario a los participantes, el primero hace sus preguntas a cada entrevistado y anota las respuestas”.

2.4 Pasos de la investigación

Figura 2



Fuentes: Diseño propio

Para dar inicio con la presente investigación, como primer paso es determinar el problema y el cual se hizo mediante

una entrevista realizada al dueño de la planta, que mediante el análisis de sus respuestas se identificó que no tenía nociones con respecto a una metodología de costeo que le permitiera determinar su costo de producción de manera eficiente, es donde como paso dos ya solicitamos la autorización del dueño para luego proceder a identificar los procesos productivos así como también identificar los insumos, materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que usa en cada área o proceso y para ello se hizo uso de la observación directa; como paso tres la elaboración del estado del arte que consiste en una propuesta de un método de costeo que se adapte a las necesidades de la empresa; en el paso cuatro se hizo lo que es la recolección de información relevante de diversas investigaciones sobre los tipos de metodologías para el cálculo del costo unitario viendo el más adecuado del método de costeo por absorción y como último paso se elaboró la metodología apropiada para hallar el costo unitario por cada proceso del queso tipo paria.

2.5 Tipo o nivel de la investigación

La investigación es de tipo cuantitativo porque al momento de proponer la metodología de costeo se pretende describir, explicar y analizar los datos obtenidos mediante nuestra entrevista, con un nivel de investigación descriptiva en razón de que describe la situación actual de todos los hechos y procedimientos sobre el desarrollo de las actividades de elaboración de quesos, puesto que busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analiza, describe tendencias de un grupo o población. Hernández, Fernández & Baptista, (2010).

Es de diseño propositivo porque presenta solución a un problema relacionado con la materia de investigación. Según Hernández, Fernández y Baptista (2010) citado por Terán, (2016) se ocupa de cómo deberían ser las cosas para alcanzar unos fines y funcionar adecuadamente. Para el caso en estudio, a partir del estudio descriptivo se identificó la necesidad y se da una solución a través de la propuesta de una metodología de costeo. (P. 27).

2. Resultados


La propuesta realizada es mediante el modelo de costeo por procesos la cual va acorde a la empresa respecto a su producción dando uso a la metodología de costeo por absorción para el cálculo del costo unitario total por cada proceso, para ello primero se dio a conocer la problemática y luego conocer la empresa tanto sus costos de materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, lo más importante conocer el proceso de producción y así todo lo que interviene para el desarrollo de la producción del queso tipo paria el cual se realiza en una planta de quesos en Azángaro. A continuación, se presenta los siguientes formatos a fin de mostrar el uso de cada una de ellas con el propósito de poder hallar el costo unitario de cada uno de los procesos desarrollados dentro de la planta de quesos de tipo paria.

Formatos según los procesos para la metodología de costeo

Formato 1: Compra de Materia Prima


Para poder iniciar con el proceso de producción, lo primero que necesitamos es hacer las compras de la materia prima

e insumos a utilizar durante la producción, es por ello que se da a conocer el formato 1, el cual nos ayuda a obtener los costos de la leche y los insumos.

Compra de materia prima e insumos			
			
Descripción			
Almacenista:			
Fecha: 15-Abr			
Nro	Detalle	Cantidad	Obs.
1	Leche	350	Litros
2	Cuajo	0.064	Kilogramo
3	Sal	0.17	Kilogramo
Nota:			
Hecho por Revisado por:			

Formato 2: Control del costo de materia prima

Este formato nos da a conocer la determinación y control de costos de la materia prima y los insumos incurridos durante la producción, y también nos ayuda a identificar si estas incurren de manera directa o indirecta dentro de la producción del queso tipo paria.

Control de costo de materia prima					
					
Número de orden de compra					
Almacenista:					
Fecha: 15-Abr					
Detalle	Tipo	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo total
Leche	MPD	Litros	350	S/1.00	350
Cuajo	MPI	Kilogramo	0.064	S/2.00	0.128
Sal	MPI	Kilogramo	0.17	S/6.90	1.173

Costo total de materia prima S/					351.30
Nota:					
Hecho por:			Revisado por:		

Formato 3: Control del personal

En este formato se observa la cantidad de trabajadores de la mano de obra directa destinada con un pago del 80% dentro del área de producción, esta nos sirve para el control de cada personal durante el horario de trabajo.

Control del Personal									
Numero de orden de Producción									
Descripción del trabajo		Área de producción							
Fecha:		15-Abr							
Actividad	Trabajador	Fecha	Hora de inicio	Hora de termino	Horas Totales	Sueldo Basico	Porcentaje de pago	Total	Costo unitario
Operario 1	Juan Quispe	15-Abr	08:00	15:00	8.00	915	80%	732	24.4
Operario 2	Richard Mendoza	15-Abr	09:00	15:00	8.00	915	80%	732	24.4
Total								48.8	
Jefe de Producción									

En el formato siguiente se observa la cantidad de trabajadores de la mano de obra indirecta destinado un pago del 20% ya que se encuentra fuera del área de producción, desarrollado mediante la elaboración del rol de pagos estableciendo el número del personal que interviene en cada proceso para la producción del queso paria o producto a producir.

Control del Personal									
----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numero de orden de Producción

Descripción del trabajo Recojo de leche

Fecha: 15-Abr

Actividad	Trabajador	Fecha	Hora de inicio	Hora de termino	Horas Totales	Sueldo Basico	Porcentaje de pago	Total	Costo unitario
Operario 1	Juan Quispe	15-Abr	08:00	15:00	8.00	915	20%	183	6.1
Operario 2	Richard Mendoza	15-Abr	09:00	15:00	8.00	915	20%	183	6.1
								Total	12.2

Jefe de Producción

Formato 4: Determinar los costos Indirectos de Fabricación

Los costos indirectos se toman en consideración para el manejo de los costos por procesos, se basan en la intervención indirecta con los procesos o la producción del queso, es así que en el formato 4 se observa la clasificación de costos fijos y variables, donde nos detallan los materiales utilizados indirectamente al alcance de la producción del producto.

Hoja de cálculo del C.I.F.



Numero de orden de Producción

Producto elaborado Queso tipo paria

Fecha:	Detalle	Tipo de C.I.F	Importe diario
15-Abr	Energía Eléctrica	Variable	1.90
15-Abr	Combustible		10.00
15-Abr	Mantenimiento Maquinaria	Fijo	2.58
15-Abr	leña		4.40
15-Abr	Útiles de limpieza personal		10.00
15-Abr	Depreciación Maquinaria y Equipo		4.72
15-Abr	Mano de Obra Indirecta		30.50
Total, Determinación de asignación de CIF			S/64.10

Fecha:

15-Abr

	Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Total	Producción Equivalente	Costo Unitario equivalente
Proceso I- Recojo de leche					S/357.32	35	S/10.16
Material	Leche fresca	Litros	350	S/1.00	S/350.00		
Mano de Obra	Operario	Persona	2	S/0.16	S/0.32		
C.I.F	Combustible	Unidades	1/2	S/10.00	S/5.00		
Depreciación	Moto	Unidades	2	S/1.00	S/2.00		
Proceso II- Pasteurización					9.79	35	S/0.28
Material	Cuajo	Kg	0.064	S/2.00	0.128		
Mano de Obra	Operario	Persona	2	S/0.27	0.54		
C.I.F	Leña	Pack	1	S/4.40	4.4		
Depreciación	Caldera	Unidades	1	S/1.94	1.94		
	Tina	Unidades	1	S/2.78	2.78		
Proceso III- Corte de cuaja					1.41	35	0.04
Material	Sal	Pack	0.17	6,90	1.17		
Mano de Obra	Caldera	Unidades	2	0,12	0.24		
Depreciación	Tina	Unidades	1	0,00	0		
Proceso IV- Moldeado y prensado					1.686	35	0.05
Mano de Obra	Operario	Persona	2	S/0.44	S/0.88		
Costos de fabricación	Moldes	Unidades	1	S/0.006	S/0.01		
Depreciación	Mesa	Unidades	1	S/0.80	S/0.80		
Proceso I- Conservación					S/15.80	35	0.45
Mano de Obra	Operario	Pack	2	S/0.07	S/0.13		
C.I.F	Útiles de limpieza	Unidades	1	S/10.00	S/10.00		
Depreciación	Infraestructura	Unidades	1	S/5.56	S/5.56		
	Vitrina	Unidades	1	S/400.00	S/0.11		
Costo total unitario por un queso							S/10.98

.....
 Jefe de Producción

3. Conclusiones y discusiones

Discusiones

Para que una empresa industrial sea competitiva necesita conocer los diferentes tipos de costeo, para hallar a ciencia cierta los cálculos incurridos según cada proceso y darnos concretamente el costo total y ofrecer al mercado a un precio adecuado, según la afirmación de Parra, Mondragón, & Peña, (2014) menciona que existen dos metodologías tales como: el costeo variable y por absorción los cuales ambos nos llevan a diferentes resultados; el costo variable toma en cuenta todo referente a los costos variables en producción mas no los costos fijos a diferencia del costeo por absorción, ya que esta nos ayuda a identificar los costos variables y costos fijos sin excepción alguna. Entonces, mediante el análisis de las dos metodologías determinamos lo que es el costeo por absorción como el más adecuado para la planta quesera de Azángaro-Perú, porque nos permite reducir costos y mejorar la calidad del producto final.

Con respecto a la respuesta del dueño frente a la propuesta de la metodología de costeo por absorción, donde se dio detalles de sus características y la forma en como pueda incidir en el área de producción dentro de la planta generando beneficios económicos; su respuesta fue asertiva ya que vio beneficioso para mejorar todo respecto a su producción.

Conclusiones

Según los resultados se concluye que al aplicar la metodología de costeo por absorción en la empresa considerando

los formatos propuestos en el trabajo de investigación, se logró conocer el costo unitario de cada proceso así como: en el proceso 1 tenemos un costo de S/ 10.16 en base a un queso, proceso 2 tenemos un costo de S/ 0.28, en el proceso 3 tenemos un costo de S/ 0.04, en el proceso 4 hay un costo de S/ 0.05 y por último en el proceso 5 tenemos un costo de S/ 0.45 todo esto es desarrollado por queso o producto producido y así nos da un costo total de S/ 10.98 por cada unidad de queso de 1 kilo.

Las pequeñas empresas existentes en el sector lácteo dentro de la región de Puno ocupan un espacio importante en la economía del país, contribuyen en el desarrollo de las familias, ya que son creadores de fuentes de trabajo que fortalecen en el progreso económico de la población es por ello la importancia del establecimiento del costo real al término del proceso de producción ya que la no utilización de esta herramienta útil en las empresas industriales genera en su mayor parte la pérdida económica hasta el punto de clausurar el negocio.

4. Referencias

- Ceballo Guzmán, J. C., & Vargas Enciso, L. (2015). Sistema de costos por procesos en la elaboración de quesos y los ingresos de la planta lechera Ausnalac ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015. Obtenido de <http://repositorio.uandina.edu.pe/handle/UAC/783>
- Díaz, N. (2015). Estructura de costos por procesos en la fijación de precios de venta para la producción de queso tipo paria en el centro de transformación familiar de derivados lácteos "Killalac" en el distrito de Ocongate, periodo 2015. Obtenido de http://190.119.204.136/bitstream/UAC/686/3/Norka_Tesis_bachiller_2016.pdf
- Fariás. (2015). costeo por procesos. ccg.
- Fortunato, C. (Julio de 2019). Costo estándar para la rentabilidad de los productores artesanales de queso: Caso Prolac Aymara. *Dyna*, 8. Obtenido de <https://sci-hub.tw/http://dx.doi.org/10.15446/dyna.v86n210.77995>
- García, J. (2012). *Contabilidad de costos*. México: McGraw-Hill Interamericana.
- Gómez, O. (2011). Los costos y procesos de producción, opción estratégica de productividad y competitividad en la industria de confecciones infantiles de Bucaramanga. *Redalyc.org*, 15. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=20620709014>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *METODOLOGÍA*. México: Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial. Obtenido de https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/Metodologia-de-la-Investigaci%C3%83%C2%B3n_Sampieri.pdf
- Ibeth, M. H. (11 de Abril de 2011). *Google Sites*. Obtenido de Google Sites: <https://sites.google.com/site/51300008metodologia/home>
- López. (2015). Sistemas Bases Y Metodologías De Costeo Como Factores Determinantes En La Construcción De Modelos De Costeo.
- Parra Acosta, J. F., Mondragón Hernández, S. A., & Peña González, Y. C. (2014). Costeo variable vs. Costeo por absorción. *Revista Activos*. Obtenido de <file:///C:/Users/WIN7/Downloads/2790-Texto%20del%20art%C3%ADculo-8416-1-10-20160511.pdf>
- Ruelas, M. (2018). Estructura de costos y rentabilidad de la producción de queso en el distrito de Azángaro - periodo 2015. Obtenido de http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/10654/Ruelas_Paredes_Maciel.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ramírez, C. (2010). *Fundamentos y técnicas de costos*. Colombia. Obtenido de http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf
- Rodríguez, g. (2017). Opcion metodologica para el desarrollo del sistema de costos por proceso. *gestiopolis*.

- Vega. (2018). Metodología de costos para los productos agrícolas, basada en las normas internacionales de contabilidad. Una aplicación en las ciruelas europeas variedad D'Agén*. *ORCID*.
- Verónica, T. G. (2016). "Actualización Del Plan Estratégico Para Incrementar La Colocación De Créditos De La Caja Maynas En La Ciudad De Cajamarca, 2016". 27. Obtenido de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/10158/teran_gk.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Villarreal, F., & Rincón, C. (2009). Método matricial FHER en un sistema de costos por procesos, o en línea. *Redalyc.org*, 28.