

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
Escuela Profesional de Contabilidad



Una Institución Adventista

**Diseño de un sistema de costos por procesos en la
Planta Industrial de Procesamiento de Derivados
Lácteos Huata, 2019**

Por:
Sherwin Howard Huacani Nuñez

Asesor:
Mg. Ruth Elizabeth Villafuerte Alcántara

Juliaca, diciembre de 2019

DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

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

DECLARO:

Que el presente trabajo de investigación titulado: "DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PLANTA INDUSTRIAL DE PROCESAMINETO DE DERIVADOS LACTEOS HUATA, 2019" constituye la memoria que presenta el estudiante Sherwin Howard Huacani Nuñez, para aspirar al grado de bachiller e Contabilidad y Gestión Tributaria, 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 del autor, sin comprometer a la institución.

Y estando de acuerdo, firmo la presente declaración en la ciudad de Juliaca, a los 01 días, diciembre del 2019.



.....
Mg. Ruth Elizabeth Villafuerte Alcántara

Diseño de un sistema de costos por procesos en la Planta Industrial de Procesamiento de Derivados Lácteos Huata, 2019

Huacani Nuñez Sherwin Howard ^{a*}

^aEP. Contabilidad y Gestion Tributaria, Facultad de Ciencias Empresariales, Universidad Peruana Unión

Resumen

El presente trabajo tuvo por objetivo diseñar un sistema de costos por procesos para la Planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, con el fin de realizar el correcto manejo de sus costos en cada proceso de producción.

En relación al diseño metodológico, la investigación es de diseño cualitativo, descriptivo y propositivo. La investigación fue elaborada en la Planta Industrial de derivados lácteos Huata, la misma que fue considerada como nuestra población y muestra. En cuanto al instrumento se utilizó una entrevista y la observación directa para la identificación de la problemática.

De acuerdo a los cálculos realizados por cada proceso de producción, se obtuvo los siguientes costos: en el proceso de acopiado se obtuvo un costo total de 10.99 soles por cada unidad de queso producido, en el proceso de pasteurizado se obtuvo un costo total de 0.07 soles por cada queso producido, en el proceso de moldeado se obtuvo un costo total de 0.05 soles por cada unidad de queso producido, en el proceso de prensado se obtuvo un costo total de 0.04 por cada queso producido, en el proceso de madurado es de 0.025 soles por cada unidad producida y a todo esto agregado los gastos administrativos hacen un total de 11.40 soles por cada unidad de queso.

Dicha investigación concluye con proponer un sistema de costos por procesos para la Planta industrial de derivados lácteos Huata, donde se controlarán cada proceso de producción: pasteurizado, moldeado, prensado y madurado, permitiendo así obtener costos exactos en cada producción y también costos unitarios.

Palabras clave: Costos, procesos, producción, industrial.

Abstract

The objective of this work was to design a process cost system for the Huata dairy products industrial processing plant, in order to correctly manage its costs in each production process.

In relation to methodological design, the research is of qualitative, descriptive and propositive design. The research was carried out at the Huata Dairy Industrial Plant, which was considered our population and sample. As for the instrument, an interview and direct observation were used to identify the problem.

According to the calculations made for each production process, the following costs were obtained: in the collection process a total cost of 10.99 soles was obtained for each unit of cheese produced, in the pasteurization process a total cost of 0.07 was obtained soles for each cheese produced, in the molding process a total cost of 0.05 soles was obtained for each unit of cheese produced, in the

* Huacani Nuñez Sherwin Howard
Juliaca, Puno carretera Arequipa km 6.
Cel. 965760313
E-mail: Sherwin.howardh16@gmail.com

pressing process a total cost of 0.04 was obtained for each cheese produced, in the ripening process it is of 0.025 soles for each unit produced and all this added administrative costs make a total of 11.40 soles for each unit of cheese.

This investigation concludes with proposing a system of costs by processes for the industrial plant of dairy products Huata, where each production process will be controlled: pasteurized, molded, pressed and matured, thus allowing to obtain exact costs in each production and also unit costs.

Keywords: Costs, Processes, Production; Industrial.

1. Introducción

Para las empresas industriales es esencial contar con un diseño de sistemas de costos, ya sea un sistema de costos por procesos, por órdenes, A B C, estimados o el que mejor se adapte a la empresa, mejorara en el manejo de sus materias primas, mano de obra y los demás gastos a los cuales se incurre al momento de la fabricación. A la vez juega un papel importante en el registro de costos relacionados en la producción.

(Solís Sotero, 2016) en su tesis "Presupuesta de un sistema de costos por proceso para la toma de decisiones en la empresa pesquera artesanal José Manuel-2015", tuvo por objetivo general que comento fue proponer un diseño de un Sistema de Costos por Procesos a la Empresa Pesquera Artesanal José Manuel, para llegar a una toma de decisiones y analizar el proceso productivo. El diseño de investigación es no experimental transaccional descriptivo. Llegando a la siguiente conclusión que no existe idea alguna sobre la importancia de un sistema de costos, siendo éste de vital importancia para la continuidad de la empresa.

"El desarrollo de la contabilidad de costos como una especialidad dentro del campo de la contabilidad, coincidió con la creciente complejidad de las empresas". (Moriatero & P. Allen, 1990)

(Charca Adco, 2015) En su tesis "Diseño de un sistema de costos por procesos para una industria manufacturera de queso prensado – Fundo san Fransisco, Arapa Azángaro 2015" de la universidad Peruana Unión, Para la obtención del título profesional de contador público, donde tuvo como objetivo general, Diseñar un sistema de costos por procesos para una empresa Manufacturera de Queso Prensado – Fundo San Fransisco, Arapa Azángaro 2015, en el cual la metodología y técnica utilizada es descriptiva, en conclusión el diseño de costos por procesos, es el sistema apropiado para un estricto control de la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación que coadyuva en la evaluación y el control, desde que ingresa los elementos al primer proceso, como es el Pasteurizado, seguido del proceso moldeado, hasta que culmine el cuarto proceso productivo prensado.

Contar con el sistema de costos adecuado, es un beneficio inmenso para las empresas productoras, porque mediante ella podrán obtener costo de los productos o servicios. Detalla los costos de cada área de producción.

Según (Chambergu Guillermo, 2014) "Diseñar un sistema de costos es esencial tener los siguientes pasos: Identificación del objeto de costos, diseño de métodos para la asignación o identificación de los costos, denominación de cada una de las cuentas de control y registros auxiliares y el diseño de formas e informes rutinarios"

Es útil tener la información exacta de los costos, porque hallando lo dicho se podrá calcular de manera exacta el costo de venta de dicho producto o servicio, también ayuda a la gerencia a tomar decisiones futuras de gestión, planeamiento, control y evaluación en dichas empresas.

Según (Palomino Hurtado, 2017) nos menciona los objetivos de implementar un sistema de costos, "Objetivos de la contabilidad de costos: proporcionar informes, permite informar, contribuye al control de las operaciones, predice el futuro, evaluar la eficiencia, evalúa los inventarios, información del costo unitario, facilitar la valoración y determina el costo de los materiales".

Sistema de costos por procesos según (Charca Adco, 2015) Es la determinación de los costos totales, unitarios y su respectivo control y acumulación de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación en todos los procesos a la hora de la elaboración del Queso. Que son Pasteurizado, madurado, moldeado y prensado.

El presente trabajo tiene como objetivo general diseñar un sistema de costos por procesos para la Planta Industrial de Procesamiento de Derivados Lácteos Huata, como objetivos específicos son: realizar el objeto de costo de la Planta Industrial de Procesamiento de Derivados Lácteos Huata, Asignar e identificar los costos en la Planta Industrial de Procesamiento de Derivados Lácteos Huata, elaborar las cuentas de control y registros auxiliares de la Planta Industrial de Procesamiento de Derivados Lácteos y elaborar los formatos e informes rutinarios en la Planta Industrial de Procesamiento de Derivados Lácteos.

2. Materiales y Métodos

Según (Sinisterra Valencia & Rincon Soto, 2017) “la naturaleza del proceso productivo que desarrolla una empresa, la determinación del costo puede sustituir en un proceso sencillo. Sin embargo, cuando los productos no son comprados sino producidos, la determinación puede ser difícil, ya que un costo de un producto manufacturado es una combinación del costo de muchos recursos”.

Para dicha investigación de Diseño de sistema de costos por procesos se realizó una entrevista diseñada para poder saber el estado situacional, como esta en la actualidad dicha Planta Industrial de estudio, esta entrevista también nos da conocer cómo funciona la elaboración de los quesos semi pasteurizados, cuanto de materia prima ingresa, cuantos trabajadores laboran en la planta, y cuánto dura en promedio cada proceso de producción y así varias preguntas que nos hace conocer sobre el manejo de la producción y que sirven de apoyo a nuestro estudio de investigación.



figura n° 01. Flujograma de procesos- (Diseño propio).

2.1. Participantes

En la presente investigación se realizó a la empresa industrial de derivados lácteos Huata, dicha empresa ya viene funcionando y elaborando quesos un promedio de 10 años, esta empresa cuenta con un total de 17 trabajadores, 5 de ellos se dedican a acopiar la materia prima que viene a ser la leche fresca, 7 trabajadores se encargan en el área de producción, 2 trabajadores vienen cumpliendo la función de guardián de la Planta industrial de derivados lácteos y 2 personas que son los encargados de la Planta y un jefe de la planta respectivamente, en esta Planta de procesamiento laboran personas de sexo masculino y femenino, entre las edades de 25 hasta los 50 años, dicho trabajo que realizan en la planta es un trabajo bien arduo y cansado.

2.2. Instrumentos

El instrumento que se utilizó para dicha investigación fue una entrevista personal juntamente con la observación directa, la entrevista fue con el jefe de planta, la revisión documentaria fue hecha para poder obtener la información situacional de la industria, y así también saber sobre el proceso de producción, tales como el tiempo de producción, los insumos que se utilizan, etc.

2.3. Análisis de datos

Dicho análisis se realizó a la entrevista hecha a la planta industrial de derivados lácteos Huata, donde pudimos concluir que no cuentan con un correcto manejo de sus costos por ende no tienen una correcta utilidad, dicha entrevista resolvió y ayudo a poder recabar más información para nuestros resultados.

Según (Chambergó Guillermo, 2014) “Los sistemas de costeo están diseñados esencialmente para proporcionarles a los tomadores de decisiones (gerentes, directores, rectores jefes, coordinadores, etc.) información específica acerca de las relaciones que existen entre la información contable y los márgenes de utilidad de los productos y servicios”.

3. Resultados y Discusión

Para llegar a los resultados tuvo que realizarse una entrevista con el Jefe de la planta industrial de derivados lácteos Huata, donde formulamos preguntas acerca de la situación en la que se encuentra la empresa, si la empresa utilizaba algún formato para el control de sus costos, cuales son los procesos a las cuales incurre la planta al momento de elaborar los quesos, etc.

Observando las respuestas de dicha entrevista se observa que la planta industrial de derivados lácteos Huata necesita de un sistema de costos por procesos, en la actualidad la empresa no cuenta con este sistema, pero si desea implementarlo, para lo cual es correcta la presente investigación, además de eso la empresa no cuenta con un manual de organizaciones y funciones.

3.1. Resultados

Primeramente, para el diseño del sistema de costos por procesos nos enfocamos a poder informarnos sobre los costos a los cuales incurren al momento de la producción de quesos, ya que estos costos son fundamentales para este tipo de investigación y también se comenzó a diseñar unos formatos que puedan adaptarse a la función que se realiza en la planta en cada proceso de producción, el primer formato que nos sirvió de apoyo fue el formato modelo kardex que nos ayudará a controlar los insumos que se están adquiriendo para la producción de quesos prensados, como segundo tenemos las planillas de acopio, tercero los formatos para el cálculo de insumos utilizados, cuarto el formato de ingreso total de leche a producción, quinto formato de control de unidades producidas. Dichos formatos ayudaran a cada proceso a poder control los debidos a los cuales incurren.

A continuación, mostraremos los costos que se recabaron al momento de la producción, estos costos se están agrupando por procesos de producción, los cuales son: acopiado, pasteurizado, moldeado, prensado y madurado. Estos costos se están detallando en un cuadro para su mejor comprensión.

3.1.1. Acopiado.

Para el proceso de acopio detallaremos en el siguiente cuadro los gastos a los cuales incurre este proceso, la simulación de ello se realiza con 10,000 litros de leche acopiadas.

Tabla 1.

Detalle de los gastos en el proceso de acopiado.

n°	detalle	unidad de medida	cantidad	valor unitario	total
1	leche fresca	litros	10000	s/. 1.20	s/.12,000.00
2	mano de obra	personas	4	s/. 33.33	s/.133.32
3	gasolina	galones	3	s/. 13.90	s/.41.70
4	detergente	unidades	4	s/. 0.80	s/.3.20
5	depreciación	-		s/. 34.25	s/.34.25
	costo total para el proceso de acopio				s/.12,212.47
		unidades producidas			1111.00
		valor unitario			s/.10,9923

Cuadro n°1. Detalle de los gastos en el proceso de acopiado.

Aproximadamente 9 litros de leche es para producir un kilo de queso semi pasteurizado.

La división de realizar de la siguiente manera 10,000 litros entre 9 litros es igual a 1,111 unidades de quesos semi pasteurizados.

Para poder obtener el costo de la materia prima que es la leche, la Planta industrial de derivados lácteos ya tiene un precio estándar de la leche, el costo de compra de la leche es de S/. 1.20 por litro. La leche la cual se acopia debe estar en óptimas condiciones, tanto en temperatura, densidad y genber.

Tabla 2.

Gasto en el proceso de acopiado

Área	Detalle	Calculo	Costo por unidad de queso
	Leche Fresca	10,000 litros x1.20= 12,000.00 /1111=10.8011	10.992
	Mano de Obra	4 personas*1,000.00=4,000.00 /30dias=133.3333/1111 unid. =0.1200	
Acopio	Gasolina	3 galones *13.90= 41.70/1111 unid=0.0375	
	Detergente	4unid *0.80=3.20 / 1111 unid =0.0028	
	Depreciación	Costo bruto 53,000 *20% =10,600.00 /365 días =29.04109 / 1111 unid. = 0.026139 Costo bruto 1,575.00 *10% 157.50.00/365 días= 0.431406 / 1111 unid. =0.000388	

Cuadro n°2. Simulación de los gastos en el proceso de acopio (Elaboración Propia).

Detalle de la depreciación.

Auto a un valor de 25500.00 * 20% =5100.00 / 365 días = 13.9726 /1111unid. = 0.01257

Auto a un valor de 18000.00 * 20% =3600.00 / 365 días = 9.86301 / 1111 unid. = 0.008877

Moto a un valor de 5000.00 * 20% =1000.00 / 365 días = 2.7397 / 1111unid.0.00246597
 Moto a un valor de 4500.00 * 20% =900.00 / 365 días = 2.46575 / 1111 unid. = 0.0022187
 Porongos 35 unid. A un valor de 45.00 total 1575.00 * 10% =157.50 / 365=0.431506 / 1111unid. = 0.000388

3.1.2. Proceso de Pasteurizado.

Para el proceso de pasteurizado detallaremos en el siguiente cuadro los gastos a los cuales incurre este proceso, la simulación de ello se realiza con 10,000 litros de leche acopiadas.

Tabla 3.

Detalle de los gastos en el proceso de pasteurizado.

N°	Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Total
1	Cuajo	unidades	4	S/. 1.60	S/.6.40
2	Sal	unidades	0.25	S/. 28.00	S/.7.00
3	detergente	unidades	5	S/. 0.80	S/.4.00
4	mano de obra	personas	5	S/. 10.42	S/.52.08
5	Depreciación	-		S/. 4.11	S/.4.11
costo total para el proceso de pasteurizado					S/.73.59
unidades producidas					1111.00
valor unitario					S/.0.0662

Cuadro n°3. Detalle de los gastos en el proceso de pasteurizado.

Aproximadamente 9 litros de leche es para producir un kilo de queso semi pasteurizado. La división de realizar de la siguiente manera 10,000 litros entre 9 litros es igual a 1,111 unidades de quesos semi pasteurizados.

Tabla 4.

Simulación de los gastos en el proceso de pasteurizado.

área	detalle	calculo	costo por unidad de queso
pasteurizado	cuajo	4 unid. * 1.60 = 6.40 / 1111 unid. =0.0057	0.066
	sal	1/4 de saco /28.00= 7.00 / 1111 unid. =0.0063	
	detergente	5 unid. * 0.80 = 4 /1111 unid. =0.0036	
	mano de obra	5personas *1000.00=5000.00 /30 días=166.6666/8horas=20.8333*2.5 horas=52.0833 /1111unid.= 0.0468	

depreciación	costo bruto 15000.00 / 10%=1500.00 /365 días=4.11 /1111unid. =0.0036
--------------	---

Cuadro n°4. Simulación de los gastos en el proceso de pasteurizado (Elaboración Propia).

Tabla 5.

Detalle de la depreciación.

n°	detalle	cantidad	valor unitario	valor total	deprec. 10%	deprec. por día
1	tinajas de 2 mil litros	2	5000	10000	1000	2.77777778
2	tinajas de 1 litro	1	2800	2800	280	0.77777778
3	cocina	1	500	500	50	0.13888889
4	palas planas	6	80	480	48	0.13333333
5	palas tipo malla	8	80	640	64	0.17777778
			total			4.00555556
			cantidad de quesos producidos			1111
			costo unitario en el proceso de pasteurizado			0.00360536

Cuadro n°5. Detalle de los costos de las depreciaciones en el proceso de pasteurizado.

3.1.3. Proceso de moldeado.

Para el proceso de moldeado detallaremos en el siguiente cuadro los gastos a los cuales incurre este proceso, la simulación de ello se realiza con 10,000 litros de leche acopiadas.

Tabla 6.

Detalle de los gastos en el proceso de moldeado.

n°	detalle	unidad de medida	cantidad	valor unitario	total
1	detergente	unidades	2	s/. 0.80	s/.1.60
2	mano de obra	personas	5	s/. 10.42	s/.52.08
3	depreciación	-		s/. 1.37	s/.1.37
			costo total para el proceso de moldeado		s/.55.05
			unidades producidas		1111.00
			valor unitario		s/.0.0495

Cuadro n°6. Detalle de los gastos en el proceso de moldeado.

Aproximadamente 9 litros de leche es para producir un kilo de queso semi pasteurizado. La división de realizar de la siguiente manera 10,000 litros entre 9 litros es igual a 1,111 unidades de quesos semi pasteurizados.

Tabla 7.

Simulación de los gastos en el proceso de moldeado.

area	detalle	calculo	costo por unidad de queso
moldeado	mano de obra	5personas *1000.00=5000.00 /30días=1666.6666/8horas=20.83333*2.5 horas=52.0833 /1111unid.=0.0468	0.0494
	detergente	2unid. *0.80= 1.60 /1111unid. =0.0014	
	depreciación	costo bruto 5000.00 *10%=500.00 /365 días =1.369/1111 unid. =0.0012	

Cuadro n°7. Simulación de los gastos en el proceso de moldeado (Elaboración Propia).

Tabla 8.

Detalle de los costos de las depreciaciones

n°	detalle	cantidad	valor unitario	valor total	deprec. 10%	deprec. por día
1	mesa 7 mts x 2mts	1	1800	1800	180	0.5
2	moldes	10000	0.3	3000	300	0.83333333
3	cuchillos	7	7	49	4.9	0.01361111
			total			1.34694444
			cantidad de quesos producidos			1111
			costo unitario en el proceso de moldeado			0.00121237

Cuadro n°8. Cuadro de los costos de las depreciaciones en el proceso de moldeado.

3.1.4. Proceso de Prensado.

Para el proceso de prensado detallaremos en el siguiente cuadro los gastos a los cuales incurre este proceso, la simulación de ello se realiza con 10,000 litros de leche acopiadas.

Tabla 9.

Detalle de los costos en el proceso de prensado

n°	detalle	unidad de medida	cantidad	valor unitario	total
1	detergente	unidades	2	s/. 0.80	s/.1.60
2	mano de obra	personas	5	s/. 8.33	s/.41.67
3	depreciación	-		s/. 4.11	s/.4.11
			costo total para el proceso de prensado		s/.47.38
			unidades producidas		1111.00
			valor unitario		s/.0.0426

Cuadro n°9. Detalle de los costos en el proceso de prensado.

Aproximadamente 9 litros de leche es para producir un kilo de queso semi pasteurizado. La división de realizar de la siguiente manera 10,000 litros entre 9 litros es igual a 1,111 unidades de quesos semi pasteurizados.

Tabla 10.

Simulación de los gastos en el proceso de prensado.

área	detalle	calculo	costo por unidad de queso
prensado	mano de obra	5personas *1000.00=5000.00 /30dias=166.6666/8horas=20.8333*2 horas=41.6666 /1111unid.=0.0375	0.0425
	detergente	2unid. *0.80= 1.60 /1111unid. =0.0014	
	depreciación	costo bruto 15000.00 / 10%=1500.00 /365 días=4.11 /1111unid. =0.0036	

Cuadro n°10. Simulación de los gastos en el proceso de prensado (Elaboración Propia).

Tabla 11.

Calculo de las depreciaciones en el proceso de prensado.

n°	detalle	cantidad	valor unitario	valor total	deprec. 10%	deprec. por día
1	prensadoras	4	3300	13200	1320	3.66666667
2	mesa manejable	1	1100	1100	110	0.30555556
			total			3.97222222
			cantidad de quesos producidos			1111
			costo unitario en el proceso de prensado			0.00357536

Cuadro n°11. Calculo de los costos de la depreciación en el proceso de prensado

3.1.5 Proceso de madurado.

Para el proceso de madurado detallaremos en el siguiente cuadro los gastos a los cuales incurre este proceso, la simulación de ello se realiza con 10,000 litros de leche acopiadas.

Tabla 12.

Detalle de los costos en el proceso de madurado

n°	detalle	unidad de medida	cantidad	valor unitario	total
1	detergente	unidades	5	s/. 0.80	s/.4.00
2	mano de obra	personas	5	s/. 4.17	s/.20.83
3	depreciación	-		s/. 1.37	s/.1.37
	costo total para el proceso de madurado				s/.26.20
			unidades producidas		1111.00
			valor unitario		s/.0.0236

Cuadro n°12. Detalle de los costos en el proceso de madurado.

Aproximadamente 9 litros de leche es para producir un kilo de queso semi pasteurizado. La división de realizar de la siguiente manera 10,000 litros entre 9 litros es igual a 1,111 unidades de quesos semi pasteurizados.

Tabla 13.

Simulación de los gastos en el proceso de prensado

área	detalle	calculo	costo por unidad de queso
madurado	mano de obra	5 personas *1000.00=5000.00/30días=166.6666/8horas= 20.8333*1hora =20.83333/1111unid. =0.0187	0.0235
	detergente	5 unid. * 0.80 = 4 /1111 unid. =0.0036	
	depreciación	costo bruto 5000.00 *10%=500.00 /365 días =1.369/1111 unid. =0.0012	

Cuadro n°13. Simulación de los gastos en el proceso de prensado (Elaboración Propia).

Tabla 14.

Cuadro de los detalles de la depreciación

n°	detalle	cantidad	valor unitario	valor total	deprec. 10%	deprec. por día
1	mesa 5mts x 1.5 mts	1	1250	1250	125	0.34722222
2	vitricas metálicas	4	850	3400	340	0.94444444
		total				1.29166667
		cantidad de quesos producidos				1111
		costo unitario en el proceso de madurado				0.00116262

Cuadro n°14. Cuadro de los detalles de la depreciación.

Discusión

En la Planta industrial de derivados lácteos Huata, no cuenta con un sistema de costos para poder determinar de manera exacta los costos que incurre al momento de la producción de los quesos semi pasteurizados, el feje de planta hace aproximaciones de acuerdo a su experiencia, pero esto no le ayuda mucho para las decisiones que pudiera tomar en bien de la Planta.

Observando los resultados hallados de la investigación de antecedentes son de la misma manera en que se halló en este proyecto, se agrupo de la misma manera los costos por los diferentes procesos: pasteurizado, moldeado, prensado y madurado, pero en la presente investigación se halló un proceso más, que es el proceso de acopiado este proceso no lo realiza la empresa de fundo san francisco porque ellos son los que producen la leche y por ende nos requieren de este proceso. Pero en esta presente investigación se requiere de este proceso de acopiado porque la Planta industrial de derivados lácteos Huata se encarga de poder acopiar mas no producir la leche fresca.

El cálculo de los procesos de acopiado, pasteurizado, moldeado, prensado y madurado, se detalla en los cuadros desarrollados en la investigación desarrollada, para tener un costo más relevante se le añade los costos de los administrativos, estos forman parte de los costos indirectos de fabricación, haciendo un coto total de 11.408 soles por cada unidad de queso producido.

Conclusiones

Se concluye que, el diseño de sistema de costos por procesos, es un sistema apropiado para el control estricto de materias primas, mano de obra y los gastos indirectos de fabricación, este sistema evalúa y controla desde el momento de ingreso de la leche hasta terminar el proceso de producción que son los quesos prensados.

Respecto al objeto de costo tanto como en el área administrativa y en el área de producción, se concluye que no hay un buen control y manejo de ello, las áreas de administración y producción no están bien definidas, los costos al momento de la fabricación son asumidos en su totalidad por el área de producción.

Para la asignación de los costos se tuvo que definir los costos de los procesos de la Planta industrial al momento de la producción de los quesos semi pasteurizados. Los procesos se definieron en: proceso de acopio, proceso de pasteurizado, proceso de moldeado, proceso de prensado y proceso de madurado. Al momento de la producción de los quesos semi pasteurizados cada gasto que se realiza esta debidamente definida.

Para el manejo de las cuentas y registros de los insumos para la elaboración de los quesos semi pasteurizados se ha diseñado formatos para que se pueda tener un mejor control de ellos y también de las cantidades y los costos para un mejor cálculo.

Dichos formatos son de forma rutinarios, los formatos tienen un control diario o en algunos casos mensuales, esto será de mucha ayuda al momento de hallar sus costos en cada proceso de producción y también al momento de hallar las utilidades.

Recomendaciones

Se recomienda hacer el uso correcto de los formatos diseñados para hallar un costo confiable en cada proceso de producción, aunque piensen que es un trabajo que solo demora y quita tiempo o que es un gasto innecesario de mano de obra, para ello también se les recomienda a los colegas contadores que hagan sentir la importancia y la necesidad de llevar un control de costos.

La presente investigación solo se limitó a analizar y recabar costos de cada uno de los procesos en la producción de quesos semi pasteurizados, se recomienda elaborar un estudio de tipo experimental, implementando un sistema de costos por procesos para la dicha empresa para la mejora en los costos de producción y así también en el precio de venta. Esto también ayudaría a las empresas industriales de la misma línea de producción a comparar o simular sus procesos en los formatos ya diseñados.

Agradecimientos

Primeramente, a Dios mi creador que me dio esta hermosa vida junto a él.

A mis padres por el apoyo moral y económico que me ayudaron a culminar y carrera universitaria.

A los maestros que impartieron sus conocimientos y me formaron una gran persona.

3. Bibliografía

- Chambergu Guillermo, I. (2014). *Sistemas de costos diseño e implementacion en las empresas de servicios, comerciales e industriales*. Lima Perú: Pacifico editores SAC.
- Charca Adco, L. (2015). *Diseño de sistema de costos por procesos para la insdustria manufacturera de queso prensado - fundo san fransisco, Arapa Azangaro 2015*. Juliaca - Perú.
- Moriateru, S., & P. Allen, C. (1990). *Contabilidad de costos*. Mexico: compañía editorial continental S.A. de C.V.
- Palomino Hurtado, C. (2017). *Contabilidad de Costos*. Lima: Editorial calpa S.A.C.
- Sinisterra Valencia, G., & Rincon Soto, C. A. (2017). *Contabilidad de costos con aproximacion a las normas internacionales*. Bogota, Colombia: Editorial buena semilla.
- Avila Acosta, R. (2001). *Metodologia de la Investigacion. Como elaborar la Tesis y/o investigacion*. Lima - Perú: Estudios y ediciones R.A.

- Bastardo I., A. S., & Ramos, Y. C. (2005). *Diseño de un sistema de costos por procesos Para La Empresa Pegapiso, C. A en Silencio de Morichal Largo-Molangá*. Monangas Venezuela.: Tesis de la Universidad Oriente.
- Chambergó Guillermo, I. (2007). *Introducción de los Costos Empresariales*. Lima - Perú: Edición IDE 1a Edición.
- Charca Adco, L. (2015). *Diseño de un sistema de costos por procesos para la industria manufacturera de queso prensado - fundo san francisco*. Juliaca - Perú: Tesis para la obtención del título profesional de contador público.
- Contreras Negreiros, T. A., & Viloche Cuadra, L. (2015). *Implementación del control de los Inventarios a través del mayor auxiliar de existencias, para mejorar la gestión en la empresa plantas y pagamentos E.I.R.L.2012*. universidad Privada Antenor Orrega, Trujillo -Peru .
- Flores Soria, J. (2011). *Costos y Presupuestos*. Lima - Perú: Primera Edición.
- García Colín, J. (2008). *Contabilidad de costos*. México.: McGraw-hill Interamericana editores S.A. de C.V. Tercera edición.
- Lucas. (14:28). *Antigua versión de casiodoro de reina valera*.
- Mora Cristante, C. (2000). *Propuesta de diseño de un Sistema de Costos para la Empresa Industrias Lácteas la Fe C.A. Barquisimeto, Venezuela.*: Tesis, Universidad Centroccidental "Lisandro Alvarado".
- Quispe Gonsales, J. F. (1990). *Costos por procesos y su aplicación en una industria manufacturera de queso pasteurizado*. Lima - Perú: Tesis, Universidad Unión Incaica.
- Quituisaca Pezantes, S. L., & Calderón Sigüenza, F. I. (2011). *Implementación de un modelo de contabilidad de costos por proceso para sinchi Carrasco Asociados Compañía limitada productora de materiales para la construcción periodo 2011*. Universidad Politécnica Salesiana sede Cuenca - Ecuador .
- Rayburn. (1987).
- Roque Choqueña. (1997). *Costo del Proceso de Producción de alevinos a truchas en crianza semi-intensiva de la Subdirección Regional De Pesquería de Puno de 1996 - 1997*. Puno - Perú.: Universidad Nacional del Altiplano.
- Ryan B., S., & Theobald, M. (1997). *Metodología de la investigación en Finanzas y Contabilidad*. España: Ediciones Deusto.
- Santa Cruz Ramos, A., & Torres Carpio, M. D. (2008). *Tratado de contabilidad de costo*. Lima -Perú: Primera edición tomo 1.
- Solís Sotero, A. J. (2016). *Presupuesto de un sistema de costos por proceso para la toma de decisiones en la empresa pesquera artesanal José Manuel-2015*. Universidad católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo- Perú.
- Sunat. (2015). *Legislación tributaria. Código tributario Decreto Supremo 133-2013- EF Lima Perú*.

Anexos

ANEXOS A

Guía de entrevista para la Planta industrial de derivados lácteos Huata, 2019

1.- ¿La empresa posee un sistema de costo implementado?

2.- ¿La empresa posee con un sistema o un formato de clasificadores de costos?

3.- Conoce Ud. ¿Cuánto invierte o desembolsa en cada proceso de producción?

4.- Actualmente ¿todos sus trabajadores están recibiendo remuneraciones mediante planilla?

5.- ¿Paga algún tipo de tributo en la actualidad?

6.- Conoce Ud. ¿Cuánto paga de IGV en cada proceso completo de producción?

7.- ¿La empresa cuenta con un Manual de Organización y Funciones?

8.- ¿La empresa cuenta con registros de inventarios, tanto en cantidades como en valor?

9.- ¿La empresa cuenta con un registro donde se observa la calidad de la materia prima (leche fresca)?

Preguntas sobre el proceso de producción.

10.- Para llegar al producto final, ¿Cuántos procesos de producción hay? ¿y cuáles son?

11.- Describa brevemente sobre cada proceso de producción

12.-Indique ¿cuánto es el tiempo estimado que se demora en cada proceso de producción?

13.- Indique ¿Cuántos de litros de leche se utiliza para la elaboración de un queso?

14.- Enumere todas las materias primas e insumos que se requieren para la elaboración del queso prensado

ANEXO B

Guía de observación

GUÍA DE OBSERVACIÓN		
Aspectos a observar y registrar en materia técnica ejecución	¿Cuáles son los principales procesos que se desempeñan en la planta?	
	¿Cuáles son los principales actores intervinientes en el proceso y qué labor cumplen?	
	¿Cuáles son los principales problemas que afectan los procesos?	
	¿Cuáles son los factores que más debilitan –en el manejo articulado del proceso- el resultado final?	
Aspectos a observar en materia comunicativa	¿Qué canales de comunicación se utilizan en el ejercicio de los distintos procesos?	
	¿Cómo ha sido la comunicación de las diferentes áreas intervinientes en los procesos de la planta?	
	¿Existen casos exitosos que se deriven del proceso comunicativo, en la articulación de los procesos?	
Aspectos a observar en materia del	¿Cuál es el proceso que se sigue a partir del sistema de información?	

sistema de información	¿Cuáles son los principales inconvenientes en el manejo del sistema de información?	
	¿Qué incidencia ha tenido dichas fallas en el sistema de información en el resultado final del proceso?	
	¿Existen casos exitosos que se en e manejo del sistema de información?	

Guía Temática.

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES
Diseño de un sistema de costos por procesos para la planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, 2019.	Objeto del costo	Centro de costos de Producción
		Centro de costos de Administración
	Asignación e identificación de costos	Clasificación de costos
		Métodos para la asignación de costos
	Cuentas de control y registros auxiliares	Cuentas de control de costos
		Cuentas de control de inventarios
		Modelo de Registro de auxiliares
	Diseño de formas e informes rutinarios	Diseño de formatos de costos en mano de obra
		Diseño de formatos de costos en materia prima
		Diseño de formatos de costos en gastos indirectos de fabricación
		Informe de costos

ANEXO C

Detalle de los gastos incurridos por áreas en la producción de los quesos semi pasteurizados.

AREA	DETALLE	CALCULO	COSTO POR UNIDAD DE QUESO
A C O P I O	Leche Fresca	$10,000 \text{ litros} \times 1.20 = 12,000.00 / 1111 = 10.8011$	10.992
	Mano de Obra	$4 \text{ personas} \times 1,000.00 = 4,000.00 / 30 \text{ dias} = 133.3333 / 1111 \text{ unid.} = 0.1200$	
	Gasolina	$3 \text{ galones} \times 13.90 = 41.70 / 1111 \text{ unid.} = 0.0375$	
	Detergente	$4 \text{ unid.} \times 0.80 = 3.20 / 1111 \text{ unid.} = 0.0028$	
	Depreciación	$\text{Costo bruto } 50,000 \times 25\% = 12,500.00 / 365 \text{ dias} = 34.25 / 1111 \text{ unid.} = 0.0308$	
P R A I S Z T A E D U O	Cuajo	$4 \text{ unid.} \times 1.60 = 6.40 / 1111 \text{ unid.} = 0.0057$	0.066
	Sal	$1/4 \text{ de saco} / 28.00 = 7.00 / 1111 \text{ unid.} = 0.0063$	
	Detergente	$5 \text{ unid.} \times 0.80 = 4 / 1111 \text{ unid.} = 0.0036$	
	Mano de Obra	$5 \text{ personas} \times 1000.00 = 5000.00 / 30 \text{ dias} = 166.6666 / 8 \text{ horas} = 20.8333 \times 2.5 \text{ horas} = 52.0833 / 1111 \text{ unid.} = 0.0468$	
	Depreciación	$\text{Costo bruto } 15000.00 / 10\% = 1500.00 / 365 \text{ dias} = 4.11 / 1111 \text{ unid.} = 0.0036$	
M O L A D D E O	Mano de Obra	$5 \text{ personas} \times 1000.00 = 5000.00 / 30 \text{ dias} = 166.6666 / 8 \text{ horas} = 20.8333 \times 2.5 \text{ horas} = 52.0833 / 1111 \text{ unid.} = 0.0468$	0.0494
	Detergente	$2 \text{ unid.} \times 0.80 = 1.60 / 1111 \text{ unid.} = 0.0014$	
	Depreciación	$\text{Costo bruto } 5000.00 \times 10\% = 500.00 / 365 \text{ dias} = 1.369 / 1111 \text{ unid.} = 0.0012$	
P S R A E D N O	Mano de Obra	$5 \text{ personas} \times 1000.00 = 5000.00 / 30 \text{ dias} = 166.6666 / 8 \text{ horas} = 20.8333 \times 2 \text{ horas} = 41.6666 / 1111 \text{ unid.} = 0.0375$	0.0425
	Detergente	$2 \text{ unid.} \times 0.80 = 1.60 / 1111 \text{ unid.} = 0.0014$	
	Depreciación	$\text{Costo bruto } 15000.00 / 10\% = 1500.00 / 365 \text{ dias} = 4.11 / 1111 \text{ unid.} = 0.0036$	
M R A A D D U O	Mano de Obra	$5 \text{ personas} \times 1000.00 = 5000.00 / 30 \text{ dias} = 166.6666 / 8 \text{ horas} = 20.8333 \times 1 \text{ hora} = 20.8333 / 1111 \text{ unid.} = 0.0187$	0.0235
	Detergente	$5 \text{ unid.} \times 0.80 = 4 / 1111 \text{ unid.} = 0.0036$	
	Depreciación	$\text{Costo bruto } 5000.00 \times 10\% = 500.00 / 365 \text{ dias} = 1.369 / 1111 \text{ unid.} = 0.0012$	
Gastos Administrativos		$2 \text{ personas} \times 1000.00 = 2000.00 / 30 \text{ dias} = 66.6666 / 1111 \text{ unid.} = 0.0600$	0.06
Gastos de ventas		$1 \text{ persona} \times 1500.00 = 1500.00 / 30 \text{ dias} = 50.00 / 1111 \text{ unid.} = 0.0450$	0.045
Energía eléctrica		$4300 \text{ mensual} / 30 \text{ dias} = 143.3333 \text{ diario} / 1111 \text{ unid.} = 0.1290$	0.129
COSTO TOTAL POR UNIDADES DE QUESO PRODUCIDO			11.408

Instrumento de investigación.

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	PREGUNTAS	INSTRUMENTO
Diseño de un sistema de costos por procesos para la planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, 2019.	Objeto del costo	Centro de costos de Producción	¿Controla el centro de costos de producción?¿cómo?	ENTREVISTA
		Centro de costos de Administración	¿Controla el centro de costos de Administración?¿Cómo?	OBSERVACION DIRECTA
	Asignación e identificación de costos	Clasificación de costos	¿Cómo clasifica los costos incurridos en producción?	
		Métodos para la asignación de costos	¿Qué métodos utiliza para la asignación de los costos?	
	Cuentas de control y registros auxiliares	Cuentas de control de costos	¿Maneja cuentas para el control de costos?¿cuáles?	
		Cuentas de control de inventarios	¿Maneja cuentas para el control de inventarios? ¿Cuáles?	
		Modelo de Registro de auxiliares	¿Lleva un registro auxiliar en su proceso de producción?¿Cuáles?	
	Diseño de formas e informes rutinarios	Diseño de formatos de costos en mano de obra		
		Diseño de formatos de costos en materia prima		
		Diseño de formatos de costos en gastos indirectos de fabricación		
		Informe de costos		

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TITULO	PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	DISEÑO	VARIABLE E INDICADORES	METODOLOGIA
DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA PLANTA INDUSTRIAL DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS HUATA, 2019	¿Cómo diseñar un sistema de costos por procesos para la Planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, 2019?	Diseñar un sistema de costos por procesos para la Planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, 2019	NO EXPERIMENTAL CUALITATIVO DESCRIPTIVO Y PROPOSITIVO	DISEÑO DE COSTOS POR PROCESOS	NO EXPERIMENTAL DESCRIPTIVO CUALITATIVO PROPOSITIVO
	PROBLEMAS ESPECIFICOS	OBJETIVOS ESPECIFICOS		INDICADORES	POBLACION
	¿Cómo es el objeto de costo de la Planta industrial de procesamiento de derivados lacteos Huata, 2019?	Realizar el objeto de costo de la Planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, 2019		OBJETO DE COSTO	PLANTA INDUSTRIAL DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS HUATA
	¿Cómo es la asignacion o identificacion de los costos de la Planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, 2019?	Asignar e indentificar los costos en la Planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, 2019		ASIGNACION O IDENTIFICACION DE LOS COSTOS	
	¿Cómo son las cuentas de control y registros auxiliares en la Planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, 2019?	Elaborar las cuentas de control y registros auxiliares de la Planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, 2019		CUENTAS DE CONTROL Y REGITROS AUXILIARES	
	¿Cómo se elabora los formatos e informes rutinarios de la Planta industrial de procesaminto de derivados lácteos Huata, 2019?	Elaborar los formatos e informes rutinarios en la Planta industrial de procesamiento de derivados lácteos Huata, 2019		DISEÑO DE FORMATOS E INFORMES RUTINARIOS	

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUATA
PLANTA INDUSTRIAL DE DERIVADOS LACTEOS HUATA
PLANILLA DE ACOPIO



FORMATO N°:

ACOPIO CORRESPONDIENTE A:

ZONA DE ACOPIO:

TURNO:

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CODIGO	DIA/LITROS	DIA/LITROS	DIA/LITROS	DIA/LITROS	DIA/LITROS	DIA/LITROS	DIA/LITROS	TOTAL LITROS	COSTO POR LITRO S/. 1.20	COSTO TOTAL
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
TOTALES												

RESPONSABE DE ACOPIO

JEFE DE PLANTA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUATA
PLANTA INDUSTRIAL DE DERIVADOS LACTEOS HUATA



CONTROL DIARIO DE INGRESO DE LECHE A PLANTA

REGISTRO N° _____

TURNO: _____

FECHA: ____ / ____ / ____

NOMBRE DEL RESPONSABLE DE ACOPIO: _____

Zona o Parcialidad	Conductor del vehiculo	Hora de llegada	Porongo de 40 litros	total	Porongo de 30 litros	total	Porongo de 20 litros	total	Otros litros adicionales	Total de litros	Costo por litro s/. 1.20	Costo total
TOTAL DE LITROS DE LECHE INGRESADA A PRODUCCION												

JEFE DE LA PLANTA INDUSTRIAL

JEFE DE PRODUCCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUATA
PLANTA INDUSTRIAL DE DERIVADOS LACTEOS HUATA

CALCULO DE INSUMOS



Formato:

Area de trabajo:

Periodo:

Turno:

N°	FECHA	SOLICITANTE	FIRMA	AREA DE TRABAJO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
TOTAL								S/ -

ADMINISTRADOR

JEFE DE PLANTA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUATA
PLANTA INDUSTRIAL DE DERIVADOS LACTEOS HUATA



CONTROL DE PRODUCTOS MOLDEADOS

REGISTRO N° _____

TURNO: _____

PERIODO: ____ / ____

FECHA	NOMBRE DEL RESPONSABLE DE TURNO	HORA	CANTIDAD DE QUESOS	UNIDADES REPARADAS	TOTAL QUESOS	FIRMA	Observaciones
TOTAL DE QUESOS PRODUCCIDOS AL MES							

JEFE DE LA PLANTA INDUSTRIAL

JEFE DE PRODUCCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUATA
PLANTA INDUSTRIAL DE DERIVADOS LACTEOS HUATA



CONTROL DE PRODUCTOS PRENSADOS

REGISTRO N° _____

TURNO: _____

PERIODO: ____ / ____

FECHA	NOMBRE DEL RESPONSABLE DE TURNO	HORA	CANTIDAD DE QUESOS	UNIDADES REPARADAS	TOTAL QUESOS	FIRMA	Observaciones
TOTAL DE QUESOS PRODUCCIDOS AL MES							

JEFE DE LA PLANTA INDUSTRIAL

JEFE DE PRODUCCIÓN

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUATA
PLANTA INDUSTRIAL DE DERIVADOS LACTEOS HUATA



CONTROL DE PRODUCTOS TERMINADOS

REGISTRO N° _____

TURNO: _____

PERIODO: ____ / ____

FECHA	NOMBRE DEL RESPONSABLE DE TURNO	HORA	CANTIDAD DE QUESOS	UNIDADES REPARADAS	OTROS	TOTAL QUESOS	FIRMA	Observaciones
TOTAL DE QUESOS PRODUCCIDOS AL MES								

JEFE DE LA PLANTA INDUSTRIAL

JEFE DE PRODUCCIÓN

Guía de Entrevista.

GUIA DE ENTREVISTA PARA LA PLANTA INDUSTRIAL DE DERIVADOS LACTEOS HUATA – 2018.

Preguntas sobre el diagnostico de la empresa.

1.- ¿La empresa posee un sistema de costo implementado?

Actualmente la planta industrial de derivados lacteos no cuenta con un sistema de costos por procesos, pero si lleva algunos registros de control de la leche y los quesos terminados.

2.- ¿La empresa posee con un sistema o un formato de clasificadores de costos?

No, los costos o gastos a los que se incurre no tienen una correcta clasificación.

3.- Conoce Ud. ¿Cuánto invierte o desembolsa en cada proceso de producción?

En forma detallada desconocemos.

4.- Actualmente ¿todos sus trabajadores están recibiendo remuneraciones mediante planilla?

No, todos están contratados por contrato de locación de Servicios (Régimen por Honorario) a excepción del Jefe de Producción.

5.- ¿Paga algún tipo de tributo en la actualidad?

No, desconocemos el manejo de los tributos, todo esto lo maneja la municipalidad.

6.- Conoce Ud. ¿Cuánto paga de IGV en cada proceso completo de producción?

No, lo maneja directamente la municipalidad.

7.- ¿La empresa cuenta con un Manual de Organización y Funciones?

No, pero pensamos implementarlo.

8.- ¿La empresa cuenta con registros de inventarios, tanto en cantidades como en valor?

Respecto a los activos de la empresa, si se cuenta con ello, pero de los insumos y materias primas no contamos.

9.- ¿La empresa cuenta con un registro donde se observa la calidad de la materia prima (leche fresca)?

Si, pero no se hace un uso correcto

Preguntas sobre el proceso de producción.

10.- Para llegar al producto final, ¿Cuántos procesos de producción hay? ¿y cuáles son?

Se cuenta con 4 procesos.

- Proceso de Pasteurizado
- Proceso de Madurado
- Proceso de Prensado
- Proceso de Madurado

11.- Describa brevemente sobre cada proceso de producción

- Proceso de Pasteurizado: Se calienta la leche y se le echa el cuajo.
- Proceso de Moldeado: Se pone la masa de queso en los moldes
- " " Prensado: Se pone todos los moldes a la maquina prensadora.
- Proceso de Madurado: Se desmolda los quesos y se les coloca a las laminas para su madurado.

12.- Indique ¿cuánto es el tiempo estimado que se demora en cada proceso de producción?

Por cada 1,000 lts de leche.

- Pasteurizado: 30 a 45 minutos.
- Prensado: 30 minutos
- Moldeado: 60 minutos
- Madurado: 2 hora y 30 minutos.

13.- Indique ¿Cuántos de litros de leche se utiliza para la elaboración de un queso?

Aproximadamente 10 litros de leche.

14.- Enumere todas las materias primas e insumos que se requieren para la elaboración del queso prensado

1. Leche Fresca
2. Azúcar
3. Sal
4. Agua
5. Detergente



Lic. Ernesto Chipana Hualpa
Jefe administrativo de la planta

CONSTANCIA

Yo, Katiana Cuevas Uzcátegui, docente **Lingüista**.



CERTIFICO

Que fue revisado el trabajo de investigación titulado "Diseño de un sistema de costo por procesos en la Planta Industrial de Procesamiento de Derivados Lácteos Huata, 2019" del estudiante: Sherwin Howard Huacani Nuñez, de la E.P.: **Contabilidad** Resultado de la revisión:

- Aprobado sin Observaciones

Constancia que se expide a petición de la parte interesada el 04 de diciembre de 2019

Firma

CONSTANCIA DE REVISIÓN DEL ABSTRACT

Yo Lic. Gualberto Gil Cari
especialista en inglés.


Dejo constancia que revise la transcripción del resumen al idioma inglés del trabajo de investigación titulado:

Diseño de un sistema de costos por procesos en la
Planta Industrial de Procesamiento de Derivados Lácteos Huata, 2019

para optar el Grado Académico de Bachiller en Contabilidad y Gestión Tributaria. De los investigadores:

Sherwin Howard Huacani Nuñez

El cual esta correctamente transcrito y cumple con las normas de redacción del idioma inglés.
Por lo cual firmo la presente.


Lic. Gualberto Gil Cari
DNI: 45138285



Autor de entrega:
Alex Danny Chambi Rodriguez

Fecha de comprobación:
04.12.2019 16:59:47 GMT+0

Fecha del Informe:
04.12.2019 17:02:33 GMT+0

ID de Comprobación:
15050705

Tipo de comprobación:
Doc vs Internet + Library

ID de Usuario:
95302

Nombre de archivo: **sherwin imprimir**

ID de archivo: **19327111** Recuento de páginas: **20** Recuento de palabras: **5448** Recuento de caracteres: **39372** Tamaño de archivo: **5.21 MB**

6.08% de Coincidencias

La coincidencia más alta: **3.4%** con fuente https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/574/Lidia_Tesis_bachiller_2015

5.52% de Coincidencias con Internet	88	Page 22
3.76% de Coincidencias de Biblioteca	133	Page 23

0% de Citas

No se han encontrado Citas

0% de Exclusiones

No se han encontrado exclusiones

Reemplazamiento

No se han encontrado caracteres reemplazados



UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

FORMATO DE VALIDACIÓN DE ENTREVISTA

Instrucciones: *Sírvase encerrar dentro de un círculo el porcentaje que crea conveniente para cada pregunta.*

1. Respecto a la pertinencia de los ítems: ¿Considera usted que estos miden en profundidad la variable que se desea estudiar, son útiles y adecuados para la investigación propuesta?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - ~~90~~ - 100

2. Respecto a la claridad de los ítems: ¿Considera usted que estos están formulados con lenguaje apropiado y son comprensibles?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - ~~90~~ - 100

3. Respecto a la congruencia de los ítems ¿Considera usted que estos están acordes en relación a cada aspecto o dimensión tratada?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - ~~90~~ - 100

4. Respecto a la coherencia de los ítems: ¿Considera usted que existe coherencia entre la variable, las dimensiones y los indicadores?


0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - ~~90~~ - 100

5. ¿Qué preguntas cree usted que se podría agregar?

6. ¿Qué preguntas se podrían eliminar?

7. Recomendaciones

Fecha: 15-05-19

Validado por: 
C.P.C. Victor Yujra Sucaticona



UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

FORMATO DE VALIDACIÓN DE ENTREVISTA

Instrucciones: *Sírvase encerrar dentro de un círculo el porcentaje que crea conveniente para cada pregunta.*

1. Respecto a la pertinencia de los ítems: ¿Considera usted que estos miden en profundidad la variable que se desea estudiar, son útiles y adecuados para la investigación propuesta?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100

2. Respecto a la claridad de los ítems: ¿Considera usted que estos están formulados con lenguaje apropiado y son comprensibles?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100

3. Respecto a la congruencia de los ítems ¿Considera usted que estos están acordes en relación a cada aspecto o dimensión tratada?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100

4. Respecto a la coherencia de los ítems: ¿Considera usted que existe coherencia entre la variable, las dimensiones y los indicadores?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100

5. ¿Qué preguntas cree usted que se podría agregar?

¿Qué número y cuanto tiempo interviene el personal en el proceso productivo?

6. ¿Qué preguntas se podrían eliminar?

7. Recomendaciones

Fecha: 16/05/2019

Validado por:


CPQ. Edson Joel Chalco Curo



UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

FORMATO DE VALIDACIÓN DE ENTREVISTA

Instrucciones: *Sírvase encerrar dentro de un círculo el porcentaje que crea conveniente para cada pregunta.*

1. Respecto a la pertinencia de los ítems: ¿Considera usted que estos miden en profundidad la variable que se desea estudiar, son útiles y adecuados para la investigación propuesta?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100

2. Respecto a la claridad de los ítems: ¿Considera usted que estos están formulados con lenguaje apropiado y son comprensibles?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100

3. Respecto a la congruencia de los ítems ¿Considera usted que estos están acordes en relación a cada aspecto o dimensión tratada?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100

4. Respecto a la coherencia de los ítems: ¿Considera usted que existe coherencia entre la variable, las dimensiones y los indicadores?

0 - 10 - 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100

5. ¿Qué preguntas cree usted que se podría agregar?

Sobre Departamentalización del Proceso Productivo

6. ¿Qué preguntas se podrían eliminar?

7. Recomendaciones

Realizar Simulaciones
Pre-evaluativa.

Fecha: 16/05/19 Validado por: _____

C.P.C. Rodolfo Calli Sonco

80974627