



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS,
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS

“SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y LOS INGRESOS DE LA PLANTA LECHERA AUSANLAC CCOLCCA, DISTRITO DE OCONGATE-QUISPICANCHIS-CUSCO, PERIODO 2015”

PRESENTADO POR : Ceballos Guzmán Jhoselyn Claudia

: Vargas Enciso Lía

TESIS PARA OPTAR AL GRADO DE: Contador Público

DOCENTE ASESOR : C.P.C. Gabriel Mozo Ayma

CUSCO - PERÚ

2016



PRESENTACIÓN

Señor. Decano de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables.

Dr. Fortunato Endara Mamani.

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Andina del Cusco, ponemos a consideración de usted la tesis intitulada “SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y LOS INGRESOS DE LA PLANTA LECHERA AUSANLAC CCOLCCA, DISTRITO DE OCONGATE-QUISPICANCHIS-CUSCO, PERIODO 2015” ; el mismo que es materia de investigación descriptiva ya que interpreta la necesidad de hacer una propuesta de un Sistema de Costos por Procesos para la Planta Lechera Ausanlac, ubicada en la comunidad de Ccolcca, distrito de Ocongate, provincia de Quispicanchis, departamento de Cusco, con el afán de plantear una estructura de costos real, adecuado y oportuno para la toma de decisiones, por otra parte identificaremos las implicancias que generan en sus ingresos, utilizando para ello la técnica de los costos, a través del sistema de Costos por Procesos, con la respectiva departamentalización, costos unitarios promedio por departamento y con la producción equivalente.

El presente trabajo de investigación es cuantitativo, puesto que la investigación trata de probar la hipótesis.

Atentamente;

Jhoselyn Claudia Ceballos Guzmán

Lía Vargas Enciso



AGRADECIMIENTO

Agradecemos primero a Dios por derramar en nosotras fortaleza y bendiciones, por darnos confianza para terminar este paso más en nuestras vidas que parecía interminable

A la Universidad Andina, autoridades y docentes, por la gran labor que desempeñan en nuestra formación profesional.

A nuestro asesor de tesis CPC. Gabriel Mozo Ayma y a nuestros dictaminantes Dr. Rubén Tito Mariño Loaiza y Dr. Juan C. Curiza Carrasco por la orientación y ayuda que nos brindaron para la realización de esta tesis.

A la Asociación de Ccolcca, Ocongate que nos permitió conocer la realidad de la Planta Lechera Ausanlac.

A nuestras familias por su gran apoyo, cariño y comprensión.

Las autoras



DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios por guiar cada paso que doy, por brindarme confianza en mí misma y darme los medios necesarios para lograr este objetivo

A mi mamita Julia Guzmán Mamani porque siempre quisiste lo mejor para mí y lo estoy logrando gracias a ti. A mi mamita Remigia Guzmán Mamani por su apoyo incondicional. Gracias a las dos por todo el cariño y comprensión.

A mi hermano Jefferson y a mi gordito lindo Gizumi Lavilla Quispe por apoyarme en todo momento y por estar siempre conmigo en los momentos que más necesitaba, también a mi querida amiga Lía por compartir el esfuerzo para llegar esta meta juntas, comprender mi falta de tiempo y apoyarme siempre.

JHOSELYN CEBALLOS GUZMAN



DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios por brindarme la oportunidad y la dicha de vivir, darme los medios necesarios para lograr este objetivo, siendo un apoyo incondicional para lograrlo y que sin él no hubiera sido posible.

A mis padres Adrian Vargas Puma y Ernestina Enciso Otazu, por qué gracias a ellos soy lo que soy. Mami en especial a ti por tu apoyo incondicional, por confiar en mi capacidad y querer siempre lo mejor para mí, por estar para mí en los momentos más difíciles de mi vida y por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar y culminar mi carrera profesional, Los Quiero Mucho

A mis hermanos Catherina, Adrian, Lisset, Roselin y a mi complemento de toda la vida Jhonatan por apoyarme en todo momento y por estar siempre conmigo en los momentos más difíciles y necesitados, también a mi querida amiga Jhoselyn por compartir el esfuerzo para llegar esta meta juntas y brindarme su amistad incondicional, Los Quiero Mucho.

LIA VARGAS ENCISO



ÍNDICE

PRESENTACIÓN.....	I
AGRADECIMIENTO	II
DEDICATORIA	III
ÍNDICE.....	V
INDICE DE TABLAS.....	VIII
INDICE DE GRÁFICOS	X
RESUMEN	XI
ABSTRACT	XII
CAPÍTULO I.....	1
INTRODUCCIÓN	1
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	2
1.2.1 PROBLEMA GENERAL	2
1.2.2 PROBLEMAS ESPECÍFICOS.....	3
1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	3
1.3.1 Conveniencia	3
1.3.2 Relevancia Social.....	3
1.3.3 Implicancias Prácticas.....	4
1.3.4 Valor Teórico.....	4
1.3.5 Utilidad Metodológica.....	4
1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	4
1.4.1 OBJETIVO GENERAL	4
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	5
1.5 DELIMITACIÓN DEL ESTUDIO	5
1.5.1 DELIMITACIÓN ESPACIAL	5
1.5.2 DELIMITACIÓN TEMPORAL	5
CAPÍTULO II.....	6
MARCO TEÓRICO	6
2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	6
2.1.1 ANTECEDENTES INTERNACIONALES:.....	6



2.1.2	ANTECEDENTES NACIONALES:	7
2.1.3	ANTECEDENTES LOCALES:.....	8
2.2	BASES TEÓRICAS.....	9
2.2.1	LA CONTABILIDAD	9
2.2.2	CONTABILIDAD DE COSTOS.....	10
2.2.3	COSTO	13
2.2.4	SISTEMA	24
2.2.5	USOS DE LA INFORMACIÓN DE COSTOS.....	28
2.2.6	DIFERENCIA ENTRE COSTO Y GASTO:	30
2.2.7	PRODUCCIÓN:	31
2.2.8	BREVE DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	33
2.3	MARCO CONCEPTUAL (DEFINICIÓN DE TÉRMINOS)	34
2.4	HIPÓTESIS.....	42
2.4.1	HIPÓTESIS GENERAL	42
2.4.2	HIPÓTESIS ESPECÍFICA.....	42
2.5	VARIABLE E INDICADORES.....	43
2.5.1	VARIABLE 1	43
2.5.2	VARIABLE 2	43
2.5.3	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	44
CAPÍTULO III.....		45
DISEÑO METODOLÓGICO		45
3.1	TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	45
3.2	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	45
3.3	POBLACIÓN Y MUESTRA	45
3.3.1	POBLACIÓN	45
3.3.2	MUESTRA	45
3.4	TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	46
3.4.1	TÉCNICAS.....	46
3.4.2	INSTRUMENTOS	46
3.5	TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE DATOS.....	46
CAPÍTULO IV		47
RESULTADOS DE LA INVESTIGACION		47
4.1	RESULTADOS RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS	48



4.2	RESULTADOS RESPECTO AL OBJETIVO GENERAL.....	67
CAPÍTULO V	69
DISCUSIÓN	69
5.1	DESCRIPCIÓN DE LOS HALLAZGOS MÁS RELEVANTES Y SIGNIFICATIVOS.	71
5.2	LIMITACIONES DEL ESTUDIO	72
5.3	COMPARACIÓN CRÍTICA CON LA LITERATURA EXISTENTE	72
5.3.1	SITUACIÓN ACTUAL Y REAL DE LA DETERMINACIÓN DE SUS COSTOS DE PRODUCCIÓN.....	73
5.3.2	PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS.....	77
CONCLUSIONES	88
RECOMENDACIONES	89
	MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	92
	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	94



ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1 PROCESO DE LA ELABORACIÓN DEL QUESO..... 36

TABLA N° 2: LLEVA CONTABILIDAD..... 48

TABLA N° 3 LLEVA ALGÚN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN 49

TABLA N° 4 DETERMINACIÓN DE SUS COSTOS DE PRODUCCIÓN 50

TABLA N° 5 ACOPIO DE LA LECHE 51

TABLA N° 6 CANTIDAD DE LITROS DE LECHE ACOPIADA EN EL DÍA 52

TABLA N° 7 CANTIDAD DE LITROS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE UN QUESO 53

TABLA N° 8 INSUMOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO..... 54

TABLA N° 9 COSTOS INDIRECTOS QUE INCURREN EN LA ELABORACIÓN DE QUESO 55

TABLA N° 10 UTILIZACIÓN DE MEDIDA ESTÁNDAR PARA EL CÁLCULO DE LA LECHE E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO. 56

TABLA N° 11 CANTIDAD PROMEDIO DE ELABORACIÓN DE QUESO AL DÍA 57

TABLA N° 12 CONOCIMIENTO DEL COSTO DE CADA QUESO 58

TABLA N° 13 UTILIZACIÓN DE TECNOLOGÍA APROPIADA 59

TABLA N° 14 DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIAS 60

TABLA N° 15 FACTOR PARA FIJAR EL PRECIO DE VENTA DEL QUESO 61

TABLA N° 16 ACEPTACIÓN DEL PRECIO DE VENTA DE QUESOS QUE FIJA EL MERCADO..... 62

TABLA N° 17 EL PRECIO DE VENTA DE QUESOS LE GENERA 63

TABLA N° 18 CONOCIMIENTO DEL MARGEN DE GANANCIA POR CADA QUESO ... 64

TABLA N° 19 CLIENTES FIJOS PARA LA VENTA DEL QUESO 65

TABLA N° 20 FACTORES QUE EVITAN QUE SUS VENTAS SEAN ÓPTIMAS..... 66

TABLA N° 21 IMPORTANCIA DE LA DETERMINACIÓN DE SUS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE QUESOS MEDIANTE UN SISTEMA 67

TABLA N° 22 IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA MEJORAR SUS INGRESOS 68

TABLA N° 23 ACOPIO DE MATERIA PRIMA (LECHE) 73

TABLA N° 24 PROMEDIO DE PRODUCCIÓN DE QUESOS..... 74

TABLA N° 25 EGRESO DEL MES 75

TABLA N° 26 TOTAL VENTAS 76



TABLA N° 27 CUADRO DETERMINACIÓN DEL COSTO Y FIJACIÓN DEL PRECIO	
ACTUAL.....	76
TABLA N° 28 PROCESO DE LA ELABORACIÓN DEL QUESO.....	77
TABLA N° 29 COSTO DE MATERIA PRIMA.....	78
TABLA N° 30 COSTO DE MANO DE OBRA.....	78
TABLA N° 31 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	78
TABLA N° 32 COSTO DE MATERIA PRIMA.....	79
TABLA N° 33 COSTO DE MANO DE OBRA.....	79
TABLA N° 34 COSTO DE MANO DE OBRA.....	80
TABLA N° 35 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	80
TABLA N° 36 COSTO DE MATERIA PRIMA.....	81
TABLA N° 37 COSTO DE MANO DE OBRA.....	81
TABLA N° 38 COSTO DE MANO DE OBRA.....	82
TABLA N° 39 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	82
TABLA N° 40 RESUMEN DE COSTOS POR PROCESOS POR DIA	83
TABLA N° 41 COSTO DE COMERCIALIZACIÓN POR DIA.....	84
TABLA N° 42 COSTOS DE ADMINISTRACIÓN POR DIA.....	85
TABLA N° 43 ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y DE VENTAS	86
TABLA N° 44 CUADRO COMPARATIVO DE LO ACTUAL CON LO IDEAL POR UNIDAD	86



INDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N° 1 MAPA DE LA PROVINCIA DE QUISPICANCHI5

GRÁFICO N° 2 COSTOS SEMIVARIABLES O SEMIFIJOS 18

GRÁFICO N° 3 CLASIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE COSTOS25

GRÁFICO N° 4 LLEVA CONTABILIDAD48

GRÁFICO N° 5 LLEVA ALGÚN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN.....49

GRÁFICO N° 6 DETERMINACIÓN DE SUS COSTOS DE PRODUCCIÓN50

GRÁFICO N° 7 ACOPIO DE LA LECHE51

GRÁFICO N° 8 CANTIDAD DE LITROS DE LECHE ACOPIADA EN EL DÍA52

GRÁFICO N° 9 CANTIDAD DE LITROS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE UN QUESO53

GRÁFICO N° 10 INSUMOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO.....54

GRÁFICO N° 11 COSTOS INDIRECTOS QUE INCURREN EN LA ELABORACIÓN DE QUESO55

GRÁFICO N° 12 UTILIZACIÓN DE MEDIDA ESTÁNDAR PARA EL CÁLCULO DE LA LECHE E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO.56

GRÁFICO N° 13 CANTIDAD PROMEDIO DE ELABORACIÓN DE QUESO AL DÍA.....57

GRÁFICO N° 14 CONOCIMIENTO DEL COSTO DE CADA QUESO58

GRÁFICO N° 15 UTILIZACIÓN DE TECNOLOGÍA APROPIADA59

GRÁFICO N° 16 DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIAS60

GRÁFICO N° 17 FACTOR PARA FIJAR EL PRECIO DE VENTA DEL QUESO61

GRÁFICO N° 18 ACEPTACIÓN DEL PRECIO DE VENTA DE QUESOS QUE FIJA EL MERCADO.....62

GRÁFICO N° 19 EL PRECIO DE VENTA DE QUESOS LE GENERA63

GRÁFICO N° 20 CONOCIMIENTO DEL MARGEN DE GANANCIA POR CADA QUESO64

GRÁFICO N° 21 CLIENTES FIJOS PARA LA VENTA DEL QUESO65

GRÁFICO N° 22 FACTORES QUE EVITAN QUE SUS VENTAS SEAN OPTIMAS66

GRÁFICO N° 23 IMPORTANCIA DE LA DETERMINACIÓN DE SUS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE QUESOS MEDIANTE UN SISTEMA67

GRÁFICO N° 24 IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA MEJORAR SUS INGRESOS68



RESUMEN

La presente tesis denominada: “SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y LOS INGRESOS DE LA PLANTA LECHERA AUSANLAC CCOLCCA, DISTRITO DE OCONGATE-QUISPICANCHIS-CUSCO, PERIODO 2015”

El queso es elaborado en la planta lechera Ausanlac Ccolcca, Distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, es uno de los productos lácteos más consumidos por la población cusqueña por su calidad ya que es elaborado con la mejor leche fresca de la misma comunidad de Ccolcca.

A nosotros nos ha motivado investigar por una razón fundamental que se refiere a que pudimos observar la realidad de la producción de queso de la Planta Lechera Ausanlac y en especial del inadecuado control de sus costos, La Asociación creó la planta con la finalidad de comprar la materia prima que es la leche de vaca a los pobladores, ya que es su actividad principal la crianza de ganado vacuno, para de esta forma cada poblador obtenga sus ingresos económicos. Más no pensaron en la obtención de ganancias por la elaboración del queso.

Esto nos motivó a desarrollar un modelo de sistema de costos que les permita obtener mayores ingresos que justifiquen el esfuerzo que cuesta elaborar su producto.

Como es normal no todo es perfecto en este tipo de empresas hemos encontrado algunas debilidades y amenazas como es la determinación de sus costos del proceso elaboración del queso es empírica y alcanza información distorsionada generando perjuicio a la Planta Ausanlac como empresa y a la Asociación.

Finalmente hemos podido concluir con alcanzarles una propuesta del establecimiento de costos de manera técnica, especializada y cuyos resultados estamos seguros serán beneficiosos y ventajosos para todos.

Las autoras

**ABSTRACT**

This thesis entitled: "SYSTEM OF PROCESS COSTS IN THE ELABORATION OF CHEESES IN THE AUSANLAC CCOLCCA MILK PLANT, OCONGATE DISTRICT -QUISPICANCHIS-CUSCO, PERIOD 2015"

The cheese is made in the milk plant Ausanlac Ccolcca, Ocongate District - Quispicanchis-Cusco, is one of the dairy products most consumed by the population of Cusco because of its quality because it is made with the best fresh milk from the same community of Ccolcca.

We have been motivated to investigate for a fundamental reason that we were able to observe the reality of the cheese production of the Ausanlac Dairy Plant and in particular the inadequate control of its costs. The Association created the plant in order to buy Raw material that is the milk of cow to the villagers, since its main activity is the breeding of cattle, so that each settler obtains its economic income. But they did not think of gaining profits from cheese making.

This motivates us to develop a cost system model that allows them to obtain higher revenues that justify the effort that their product costs.

As it is normal not everything is perfect in this type of companies we have found some weaknesses and threats as it is the determination of its costs of the elaboration process of the cheese is empirical and reaches information distorted generating detriment to the Ausanlac Plant like company and to the Association.

Finally we have been able to conclude with reaching a proposal of the establishment of costs in a technical, specialized way and whose results we are sure will be beneficial and advantageous for all.

The authors



CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el 2005 en el Perú existían 850,000 Unidades Agropecuarias con ganado vacuno constituyéndose una actividad fundamental para el desarrollo regional del Perú, ya que capitaliza al productor, es fuente de ahorros, e ingresos, fija al productor al campo, genera empleo y es una de las pocas actividades agropecuarias que se pueden desarrollar en muchas de las regiones naturales del país. De los establecimientos especializados en la producción de leche fresca, 46.2% maneja el ganado de forma estabulada, 15.4% libre y el 38.4% en forma mixta.

El destino de la Producción Nacional de leche varía de acuerdo a la zona de producción. Mientras que en las cuencas lecheras se destina más del 80% a la industria formal, en las zonas de producción no especializada el 100% tiene como destino la industria artesanal de derivados y el consumo humano directo. (Infolactea)

En la actualidad en nuestro país se puede observar que la elaboración de diversos productos lácteos es una de las actividades que se desarrolla casi en todo el Perú, es muy importante ya que brinda trabajo a la población campesina, generándoles ingresos con la elaboración de quesos y otros, La Provincia de Quispicanchis, Cusco no puede alejarse de esta realidad ya que es considerada como una de las provincias ganaderas en mérito al potencial vacuno que tiene el distrito de Ocongate, siendo notorias las áreas de pastoreo que se encuentran a partir del piso medio.

En esta zona la elaboración del queso es una de las actividades de mayor impacto en los productos lácteos, debido a que los pobladores cuentan con la materia prima que es la leche, es por ello que en su mayoría prefieren la elaboración de queso, además este producto es de mayor demanda en el mercado local, provincial y departamental, ya que cuenta con comuneros expertos para llevar a cabo dicha tarea, logrando un producto de calidad.



La Planta Lechera Ausanlac está ubicada en la comunidad de Ccolcca, distrito de Ocongate, provincia de Quispicanchis, departamento de Cusco, es una pequeña empresa que se dedica a la elaboración y comercialización de queso, representada por la Asociación de Campesinos de Criadores de vacunos de leche de Pampa Verde Eterna Primavera Ccolcca.

En el año 2007 iniciaron sus actividades de emprendedores, elaborando quesos con la materia prima que acopiaban de los pobladores de dicha comunidad, según fuentes orales, comenzaron esta actividad a raíz de que los pobladores criaban ganado vacuno y tenían la necesidad de obtener algún ingreso vendiendo la leche, mas no con la finalidad de crecer como empresa.

Desde su inicio no se llevaba un control de ingresos y gastos, lo cual no permitió la determinación adecuada de los costos de su producto, esto les afectaba en la obtención de mayores ingresos y a su vez en el crecimiento económico de la Planta Lechera. A medida que fue creciendo comenzaron a llevar un control de manera informal y manual registrando sus operaciones en simples cuadernos. En la actualidad aún no se lleva un adecuado control de sus costos de elaboración, con ningún nivel técnico y contable.

Es por ello que surge la necesidad de llevar a cabo una investigación que permita llevar un sistema de costos por procesos en la elaboración de quesos que coadyuve en los ingresos de la Planta lechera Ausanlac.

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1 PROBLEMA GENERAL

¿En qué medida el sistema de costos por procesos en la elaboración de quesos coadyuva en los ingresos de la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-cusco, periodo 2015?



1.2.2 PROBLEMAS ESPECÍFICOS

- a. ¿Cómo se establecen los costos de elaboración de quesos en la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015?
- b. ¿Cuáles son los ingresos de la Planta Lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015?

1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

El presente trabajo de investigación busca demostrar y determinar la eficacia de un sistema de costos por procesos y sus incrementos de los ingresos en la elaboración de quesos, ya que como toda empresa dedicada a esta actividad de elaboración de productos lácteos realiza todo un proceso para finalmente obtener el producto.

En toda actividad económica donde se procesa o elabora un producto se debe utilizar un sistema ordenado, práctico y lo que es más secuencial de costos, esto significa que hay que generar un sistema de costos que haga prácticamente un seguimiento al proceso productivo

1.3.1 Conveniencia

El presente trabajo de investigación es conveniente ya que la asociación de la planta lechera Ausanlac podrá determinar un precio justo para vender al mercado y también podrán obtener mayores ingresos y sobre todo manejar un control detallado del consumo de sus materiales.

1.3.2 Relevancia Social

El presente trabajo de investigación pretende contribuir a la mejora económica de la asociación y por ende de toda la comunidad ya que en su mayoría se dedican a la crianza de ganado vacuno y son



los mismos socios de la planta quesera Ausanlac, obtendrán la ganancia de la venta de su materia prima (leche) y a la vez de la elaboración de los quesos.

1.3.3 Implicancias Prácticas

La presente investigación contribuirá con la propuesta de un sistema de Costos por Procesos adecuada para la elaboración de quesos en la Planta lechera Ausanlac, Ccolcca, que incidirá en la mejora del producto coadyuvando directamente en sus ingresos.

1.3.4 Valor Teórico

El presente trabajo de investigación tiene importancia sustantiva que se aplicará al sector de producción láctea, para aumentar el dinamismo de las actividades propias de su naturaleza. Así mismo servirá para identificar las implicancias que generan en sus ingresos.

1.3.5 Utilidad Metodológica.

A partir de un Sistema de Costos por Procesos adecuado, real y oportuno, se fijarán precios que resulten de la determinación técnica en beneficio de sus asociados.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer el sistema de costos por procesos en la elaboración de quesos, como coadyuva en los ingresos de la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

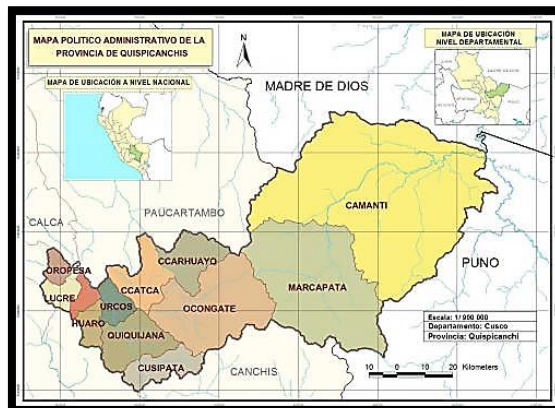
- a. Establecer los costos de elaboración de quesos de la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015.
- b. Identificar los ingresos de la Planta Lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015.

1.5 DELIMITACIÓN DEL ESTUDIO

1.5.1 DELIMITACIÓN ESPACIAL

El trabajo de investigación se realizó en la planta lechera Ausanlac ubicada en la comunidad de Ccolcca, distrito de Ocongate, provincia de Quispicanchis, departamento del Cusco

GRÁFICO N° 1
MAPA DE LA PROVINCIA DE QUISPICANCHI



FUENTE: Imágenes Google

1.5.2 DELIMITACIÓN TEMPORAL

La delimitación temporal corresponde al periodo 2015,



CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo de este trabajo de investigación se realizó la revisión de diferentes trabajos e información bibliográfica que tengan relación con el tema de investigación recurrimos a trabajos realizados en la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables en especial de la escuela profesional de contabilidad. Este es el nombre de trabajo que más se acerca a nuestro trabajo de investigación

2.1.1 ANTECEDENTES INTERNACIONALES:

AUTOR: Gladys Beatriz Lucero AÑO: 2011 para optar Título de Contador Público, "RELACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN CON LA TOMA DE DECISIONES EN LA EMPRESA DE LÁCTEOS LEITO" UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO - ECUADOR. OBJETIVOS: Objetivo General Analizar los costos de producción, a través de un registro contable de los elementos que intervienen en la producción para dotar de herramientas de planificación y control a la toma de decisiones en Lácteos "Leito". Objetivos Específicos: Identificar los elementos que intervienen en el costo de producción, a través de un registro contable para determinar el costo real de los productos elaborados por lácteos Leito. Establecer diversas alternativas de toma de decisiones por medio del aporte bibliográfico para dotar de instrumentos que ayuden a la planificación y control. Proponer la aplicación de una metodología de costos de producción por procesos. La investigación está enmarcada, en su primera etapa, en un nivel exploratorio o preliminar debido a que es necesario realizar la observación inmediata del área, los elementos y las relaciones que se desarrollan entre los diferentes componentes de Lácteos "Leito", con el propósito de captar a primera vista todos los



eventos que se producen en la empresa, como requisito previo para fijar los puntos claves de referencia, además se realiza un estudio de la documentación pertinente y a las personas directamente relacionadas con el trabajo contable, de manera especial el tratamiento de los costos de la producción. **CONCLUSIONES:** La empresa de lácteos Leito no emplea un sistema de costos de producción mediante el cual se pueda obtener información importante para la determinación del costo real de fabricación de cada uno de los productos elaborados, además de ello no se maneja registros de materia prima, mano de obra, materiales, consumo de energía eléctrica, consumo de agua potable, número de horas laboradas por cada una de las maquinarias disponibles para la transformación de la materia prima, egresos e ingresos de bodega, notas de requisición, control de aceites, registros de mantenimiento, combustibles que se utilizan tanto en los vehículos que transportan el producto como aquellos que son utilizados para alimentar los calderos.

(Lucero, 2011)

2.1.2 ANTECEDENTES NACIONALES:

AUTORES: Calderón Flores, Sixto Emmanuel - Gonzales Barboza, Giancarlo Iván. **AÑO:** 2014. Para optar Título Profesional de Contador Público "FORMALIZACIÓN DE LAS PRODUCTORAS DE QUESO ARTESANAL DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ, DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA Y LA DETERMINACIÓN DE UN PROCESO DE COSTEO PARA INFLUIR EN LA MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD DEL PRODUCTO, EN EL AÑO 2013" UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO – CHICLAYO. **OBJETIVOS:** Es el formalizar a las productoras de queso artesanal de la provincia de Santa Cruz, departamento de Cajamarca y determinar un proceso de costeo, para mejorar la



competitividad del producto, en el año 2013. El presente trabajo de investigación se encuentra circunscrito dentro del enfoque Cualitativo – Cuantitativo, orienta a la formalización de las productoras de queso artesanal de la Provincia de Santa Cruz y determinar el proceso de costo para mejorar la competitividad del producto. **CONCLUSIONES:** La determinación de los costos por proceso, nos llevó a calcular el costo de producción; estableciendo medidas de control en el consumo de “Materia Prima”, con el único fin de obtener una mayor rentabilidad; además, considerando que en la actualidad, las ganancias por productora está sujeta a ventas por temporada, haciendo que su economía sea poco estable; planteando considerarlas como “Mano de Obra Directa”, con esta medida, ellas no sólo tendrán un sueldo fijo, sino que estarán en constante capacitación. La investigación se desarrolló para mejorar el proceso, mediante el diseño de “activos fijos” que ayuden a tener mayor productividad, permitiendo tomar mejores decisiones durante o después de la elaboración del queso fresco.

(Calderon Flores & Gonzales Barboza, 2013)

2.1.3 ANTECEDENTES LOCALES:

AUTORES: Korina Monrroy Huamán – Susan Magaly Huallpa Raya.
AÑO: 2015. Para optar Título Profesional de Contador Público “SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA PRODUCCION DE TEJAS MECANIZADAS Y LA FIJACION DE PRECIOS DE VENTA EN EL CENTRO POBLADO DE PIÑIPAMPA-CUSCO PERIODO 2014”, UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO. **OBJETIVO GENERAL:** Determinar un sistema de costos por procesos de tejas mecanizadas y la incidencia en la fijación de precios de venta en el centro poblado de Piñipampa – Cusco periodo 2014. El tipo de investigación es no experimental porque se realiza inferencias sobre las relaciones de las variables sistema de costos por procesos y la



fijación de precios de venta. CONCLUSION: En la presente investigación se llega a la conclusión, de que la falta de sistema de costos por procesos de tejas mecanizadas incide en la fijación de precios de venta en el centro poblado de Piñipampa, ya que los productores fijan los precios de venta del millar de tejas mecanizadas a S/. 454.00 por desconocimiento de los costos e influencias por los precios del mercado y la demanda según las encuestas; sin embargo, según los resultados del sistema de costos por procesos se determinó el precio del millar de tejas a S/. 541.00 monto que compensa el sacrificio de los productores.

(Monroy Huamán & Huallpa Raya, 2015)

2.2 BASES TEÓRICAS

2.2.1 LA CONTABILIDAD

La Ciencia y/o técnica que enseña a clasificar y registrar todas las transacciones financieras de un negocio o empresa para proporcionar informes que sirven de base para la toma de decisiones sobre la actividad. (Garcia Ayaviri, pág. 10)

Ciencia y rama de las matemáticas, que tiene por objeto llevar cuenta y razón del movimiento de las riquezas públicas y privadas con el fin de conocer sus resultados. (Garcia Ayaviri, pág. 11)

La contabilidad es un instrumento de comunicación de hechos económicos, financieros y sociales suscitados en una empresa, sujeto a medición, registración e interpretación para la toma de decisiones empresariales. (Teran Gandarillas, pág. 4)

Es la ciencia que orienta a los sujetos económicos para que estos coordinen y estructuren en libros y registros adecuados a la composición cualitativa y cuantitativa de su patrimonio (=estática



contable), así como las operaciones que modifican, amplían o reducen dicho patrimonio (=dinámica contable) (Omeñaca Garcia, 2008, pág. 21)

2.2.2 CONTABILIDAD DE COSTOS

En un sentido general es el arte o técnica empleada para recoger y registrar y reportar información relacionado con los costos y, con base en dicha información, tomar decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y el control de los mismos. (Flores Soria, 2011, pág. 7)

La contabilidad de costos es una técnica de registro de hechos económicos sujetos con los costos, que tiene un objetivo específico, que no es más que servir de base para determinar una cierta magnitud - valor de costo- que será empleada por la Contabilidad para expresar el valor de los bienes producidos o adquiridos por la empresa, que tiene como finalidad la negociación en el mercado. (Charles T., 2012)

La Contabilidad de costos, aplicada a las actividades fabriles, es el procedimiento para llevar los costos de producción con una doble finalidad; determinar el costo por unidad de los artículos producidos y facilitar diversas clases de comparaciones con las cuales se mide la ejecución productora. (Cecil, 1958)

2.2.2.1 FINES DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

Los fines son:

- Determinar el costo de los inventarios de productos fabricados tanto unitarios como globales, con miras a la presentación del balance general.
- Determinar el costo de los productos vendidos con el fin de poder, calcular la utilidad o pérdida en el periodo respectivo y poder elaborar el Estado de Perdidas o Ganancias.



- Dotar a la Gerencia de una herramienta útil para la planeación y el control sistemático de los costos de producción.
- Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y decisiones especiales relacionadas principalmente con inversiones de capital a largo plazo, tales como reposición de maquinaria, expansión de planta, fabricación de nuevos productos, fijación de precios de venta, etc. (Flores Soria, 2011, pág. 10)

2.2.2.2 VENTAJAS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

- Por medio de ella se establece el costo de los productos.
- Se controlan los costos generados en cada una de las fases en que se desarrolla el proceso productivo.
- Se mide en forma apropiada la ejecución y aprovechamiento de materiales.
- Se establece márgenes de utilidad para productos nuevos.
- Con ella se pueden elaborar proyectos y presupuestos.
- Facilita el proceso decisorio, porque por medio de ella se puede determinar cuál será la ganancia y el costo de las distintas alternativas que se presentan, para así tomar una decisión.
- Se puede comparar el costo real de fabricación de un producto con un costo previamente establecido para analizar las desviaciones y poder generar mecanismos de control y facilitar la toma de decisiones.
- A través de ella es posible valorar los inventarios.

2.2.2.3 NECESIDADES DE CONTABILIDAD DE COSTOS EN LA ORGANIZACIÓN.

Es de suma necesidad para la organización describir las acciones y procurar satisfacer a los clientes, mediante la reducción y control de sus costos, por decisiones tomadas obliga posteriormente a realizar



cambios adecuados y necesarios, un ejemplo es la disposición de la planta, el alcance del movimiento físico de los materiales o materias primas necesarias para la producción ; pero estas acciones se deben tomar cuando comienza la producción que incurre en los costos reales de manejo de materiales. Logran reducirse los costos de manejo de materiales si se efectúa un análisis cuidadoso cuando se diseña la disposición de la planta, lo mismo que por el diario manejo eficiente de materiales mientras se realiza la producción.

Los objetivos relevantes que se obtiene por la necesidad de la Contabilidad de costos tendremos lo siguiente:

- a. Determinar la producción equivalente
- b. Determinar los costos unitarios
- c. Valuar las producciones y los inventarios de la producción en proceso
- d. Generar información a la Gerencia para ayudar en la planeación, evaluación, control de las operaciones
- e. Proporcionar información suficiente y oportuna a la gerencia para la toma de decisiones
- f. Generar informes para determinar las utilidades proporcionando el costo de los productos vendidos
- g. Contribuir a la planeación de las utilidades, elección de alternativas por parte de la dirección proporcionando los costos de la producción, distribución, administración y financiero.
- h. Contribuir a la elaboración de Presupuestos, programas de Venta, Producción, Administración y Financiero.



2.2.3 COSTO

2.2.3.1 DEFINICIÓN DE COSTO

El término costo hace referencia al importe o cifra que representa un producto o servicio de acuerdo a la inversión tanto de material, de mano de obra, de capacitación y de tiempo que se haya necesitado para desarrollarlo. Como se puede ver, el término es característico y central para las ciencias económicas ya que es el punto a partir del cual parte cualquier tipo de intercambio o relación económica entre dos partes. El costo es lo que debe abonar aquel que quiera recibir un producto o servicio para poder tenerlo bajo su posesión o a su disposición.

EL costo es "el equivalente monetario de los bienes aplicados o consumidos en el proceso de producción". El costo de oportunidad de cualquier factor empleado en el proceso productivo, se mide de acuerdo con el beneficio perdido por no emplear ese factor en su mejor aplicación alternativa. Para aquellos factores productivos contratados en el exterior, el costo de oportunidad viene dado por el valor actual de mercado que podrían tener los mismos. Para los recursos propiedad de la empresa que se consumen, el costo de oportunidad viene dado por el valor actual de mercado que podrían tener los mismos. (SCHEINEIDER, 1967).

Se entiende por costo a la medida y la valoración del consumo realizado, previsto en la aplicación racional de los factores, para la obtención de un producto, trabajo o servicio. (Flores Soria, 2011, pág. 13)



2.2.3.2 CARACTERÍSTICAS DE LOS COSTOS

Costo Activo. - Cuando la empresa incurre en un costo que posiblemente generará ingresos en un determinado periodo. Ejemplo: mercaderías.

Costo Gasto. - Aquellas erogaciones o desembolsos de efectivo que contribuyen a generar ingresos para la empresa, y que como resultado se obtienen utilidades para un determinado periodo. Ejemplo: Sueldos administrativos, publicidad, depreciación de la maquinaria, etc.

Costo Pérdida. - Suma de erogaciones o desembolsos de efectivo que efectuó la empresa, pero que no generaron los ingresos estimados, por lo que no existe un ingreso con el cual se pueda comparar la inversión realizada. Ejemplo: Incendio del automóvil de una empresa que no estaba asegurado, mercaderías pasadas de moda. (Andes, 2009)

2.2.3.3 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

Los costos pueden ser clasificados de acuerdo con el enfoque que se les dé:

1. DE ACUERDO CON LA FUNCIÓN EN LA QUE SE ORIGINAN

a. **Costos de producción.** Los que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados. Se subdividen en:



Costos de materia prima. El costo de materiales integrados al producto. Por ejemplo, la malta utilizada para producir cerveza, el tabaco para producir cigarrillos, etc.

Costos de mano de obra. El costo que interviene directamente en la transformación del producto. Por ejemplo, el salario del mecánico, del soldador, etc.

Costos Indirectos de fabricación. Los costos que intervienen en la transformación de los productos, con excepción de la materia prima y la mano de obra directa. Por ejemplo, el sueldo del supervisor, mantenimiento, energéticos, depreciación, etc.

b. **Costos de distribución o venta.** Los originados en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el último consumidor; por ejemplo, publicidad, comisiones, etc.

c. **Costos de administración.** Los que se originan en el área administrativa, como son: sueldos, teléfono, seguridad del local, etc.

Esta clasificación tiene por objeto agrupar los costos por funciones, lo cual facilita cualquier análisis que se pretenda realizar de ellas.

2. DE ACUERDO CON SU IDENTIFICACIÓN CON UNA ACTIVIDAD, DEPARTAMENTO O PRODUCTO:

a. **Costos directos.** Los que se identifican plenamente con una actividad, departamento o producto. En este concepto se considera el sueldo correspondiente a la secretaria del gerente de ventas, que es un costo directo para el departamento de ventas; la materia prima es un costo directo para el producto, etc.

b. **Costos indirectos.** El que no podemos identificar con una actividad determinada. Por ejemplo, la depreciación de la maquinaria o el sueldo del gerente de producción respecto al producto.



Algunos costos son duales: es decir, son directos o indirectos al mismo tiempo. El sueldo del gerente de producción es directo para los costos del área de producción, pero indirecto para el producto. Como vemos, todo depende de la actividad que se esté analizando.

3.DE ACUERDO CON EL TIEMPO EN QUE FUERON CALCULADOS:

a. **Costos históricos.** Los que se produjeron en determinado periodo; los costos de los productos vendidos o los costos de los que se encuentran en proceso. Estos costos son de gran ayuda para predecir el comportamiento de los costos predeterminados.

b. **Costos predeterminados.** Los que se estiman con base estadística y se utilizan para elaborar presupuestos.

4.DE ACUERDO CON EL TIEMPO EN QUE SE CARGAN O SE ENFRENTAN A LOS INGRESOS:

a. **Costos de período.** Los que se identifican con los intervalos de tiempo y no con los productos o servicios; por ejemplo, el alquiler de las oficinas de la compañía, cuyo costo se lleva en el período en que utilizan las oficinas, al margen de cuando se venden los productos.

b. **Costos del producto.** Los que se llevan contra los ingresos únicamente cuando han contribuido a generarlos en forma directa; es decir, son los costos de los productos que se han vendido, sin importar el tipo de venta, de tal suerte que los costos que no contribuyeron a generar ingresos en un período determinado quedarán inventariados.



5. DE ACUERDO CON EL CONTROL QUE SE TENGA SOBRE LA OCURRENCIA DE UN COSTO:

a. **Costos controlables.** Aquellos sobre los cuales una persona, de determinado nivel, tiene autoridad para realizarlos o no. Por ejemplo, las comisiones de los directores de ventas en las diferentes zonas son controlables por el director general de ventas; el sueldo de la secretaria, por su jefe inmediato, etc.

Es importante hacer notar que, en última instancia, todos los costos son controlables en uno u otro nivel de la organización; resulta evidente que a medida que nos referimos a un nivel alto de la organización, los costos son más controlables. Es decir, la mayoría de los costos no son controlables a niveles inferiores.

Los costos controlables no son necesariamente iguales a los costos directos. Por ejemplo, el sueldo del director de producción es directo a su área, pero no controlable para él.

Estos costos son el fundamento para diseñar la contabilidad por áreas de responsabilidad o cualquier otro sistema de control administrativo.

b. **Costos no controlables.** En algunas ocasiones no se tiene autoridad sobre los costos en que se incurre; tal es el caso de la depreciación del equipo para el supervisor, ya que el costo por depreciación fue una decisión tomada por la alta gerencia.

6. DE ACUERDO CON SU COMPORTAMIENTO:

a. **Costos variables.** Los que cambian o fluctúan en relación directa con una actividad o volumen dado. Dicha actividad puede ser referida a producción o ventas; la materia prima cambia de acuerdo con la función de producción, y las comisiones de acuerdo con las ventas.

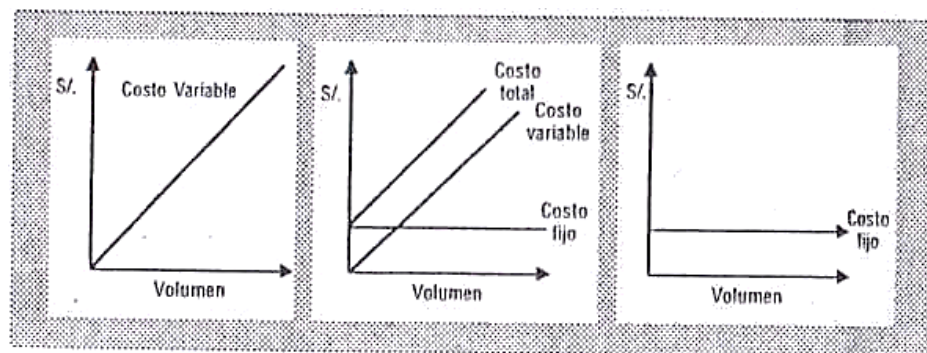
b. **Costos fijos.** Los que permanecen constantes dentro de un período determinado, sin importar si cambia el volumen; por ejemplo, los sueldos, la depreciación en línea recta, alquiler del edificio. Dentro de los costos fijos tenemos dos categorías;

Costos fijos discretionales. Los susceptibles de ser modificados, por ejemplo, los sueldos, alquiler del edificio, etc.

Costos fijos comprometidos. Los que no aceptan modificaciones y también son llamados costos sumergidos; por ejemplo, la depreciación de la maquinaria.

c. **Costos semivariables o semifijos.** Están integrados por una parte fija y una variable; el ejemplo típico son los servicios públicos: luz, teléfono, etc.

GRÁFICO N° 2
COSTOS SEMIVARIABLES O SEMIFIJOS



FUENTE. (Flores Soria, 2011)

d. **Características de los costos fijos y variables.** Se analizarán con más detalle las principales características de los costos fijos y variables, pues es vital conocer y controlar su comportamiento.



Características de los costos fijos:

- ✓ Grado de control (controlabilidad): todos los costos fijos son controlables respecto a la duración del servicio-que prestan a la empresa.

- ✓ Están relacionados estrechamente con la capacidad instalada: los costos fijos resultan del establecimiento de la capacidad para producir algo o para realizar alguna actividad. Lo importante es que dichos costos no son afectados por cambios de la actividad dentro de un tramo relevante.

- ✓ Están relacionados con un tramo relevante: Los costos fijos deben estar relacionados con un intervalo relevante de actividad. Permanecen constantes en un amplio intervalo que puede ir de cero hasta el total de la actividad. Para cualquier tipo de análisis sobre el comportamiento, es necesario establecer el nivel adecuado.

- ✓ Regulados por la administración: la estimación de muchos costos fijos es fruto de las decisiones específicas de la administración. Pueden variar dependiendo de dichas decisiones (costos fijos discrecionales).

- ✓ Están relacionados con el factor tiempo: muchos de los costos fijos se identifican con el transcurso del tiempo y se relacionan con un período contable.

- ✓ Son variables por unidad y fijos en su totalidad.

Características de los costos variables:

- ✓ Grado de control (controlabilidad): son controlados a corto plazo.



- ✓ Son proporcionales a una actividad: los costos variables fluctúan en proporción a una actividad, más que a un período específico. Tienen un comportamiento lineal relacionado con alguna medida de actividad.
- ✓ Están relacionados con un tramo relevante: los costos variables deben estar relacionados con una actividad dentro de un tramo normal o categoría relevante de actividad, fuera de él puede cambiar el costo variable unitario.
- ✓ Son regulados por la administración: muchos de los costos variables pueden ser modificados por las decisiones de la gerencia.
- ✓ Los costos en total son variables y unitarios, son constantes. Esto es reconocer el efecto que sobre el total de los costos tiene la actividad.

7.DE ACUERDO CON SU IMPORTANCIA PARA LA TOMA DE DECISIONES:

a. **Costos relevantes.** Se modifican o cambian dependiendo de la opción que se adopte; también se les conoce como costos diferenciales. Por ejemplo, cuando se produce la demanda de un pedido especial habiendo capacidad ociosa; en este caso los únicos costos que cambian si aceptamos el pedido, son los de materia prima, energéticos, fletes, etc. La depreciación del edificio permanece constante, por lo que los primeros son relevantes, y el segundo irrelevante para tomar la decisión.

b. **Costos irrelevantes.** Aquellos que permanecen inmutables, sin importar el curso de acción elegido. Esta clasificación nos ayudará a segmentar las partidas relevantes e irrelevantes en la toma de decisiones.



8. DE ACUERDO CON EL TIPO DE SACRIFICIO EN QUE SE HA INCURRIDO:

a. **Costos desembolsables.** Aquellos que implicaron una salida de efectivo, motivando a que puedan registrarse en la información generada por la contabilidad. Dichos costos se convertirán más tarde en costos históricos; los costos desembolsables pueden llegar o no a ser relevantes al tomar decisiones administrativas. Un ejemplo de un costo desembolsable es la planilla de la mano de obra que tenemos actualmente.

b. **Costos de oportunidad.** Aquellos que se originan al tomar una determinación provocando la renuncia a otro tipo de alternativa que pudiera ser considerada al llevar a cabo la decisión. Un ejemplo de costo de oportunidad es el siguiente: Una empresa tiene actualmente 50% de la capacidad de su almacén ociosa y un fabricante le solicita alquilar dicha capacidad ociosa por S/. 120,000 anuales. Al mismo tiempo, se presenta la oportunidad a la empresa de participar en un nuevo mercado, lo cual traería consigo que se ocupara el área ociosa del almacén. Por esa razón al efectuar el análisis para determinar si conviene o no expandirse, debe considerar como parte de los costos de expansión a los S/. 120,000 que dejará de ganar por no alquilar el almacén

9. DE ACUERDO CON EL CAMBIO ORIGINADO POR UN AUMENTO O DISMINUCIÓN EN LA ACTIVIDAD:

a. **Costos diferenciales.** Son los aumentos o disminuciones en el costo total, o el cambio en cualquier elemento del costo, generado por una variación en la operación de la empresa.



Estos costos son importantes en el proceso de la toma de decisiones, pues son los que mostrarán los cambios o movimientos sufridos en las utilidades de la empresa ante un pedido especial-, un cambio en la composición de líneas, un cambio en los niveles de inventarios, etc.

Costos decrementales. Cuando los costos diferenciales son generados por disminuciones o reducciones en el volumen de operación, reciben el nombre de costos decrementales. Por ejemplo, al eliminarse una línea de la composición actual de la empresa se ocasionarán costos decrementales, como consecuencia de dicha eliminación.

Costos incrementales. Aquellos en que se incurre cuando las variaciones en los costos son ocasionadas por un aumento en las actividades u operaciones de la empresa; un ejemplo típico es la consideración de la introducción de una nueva línea a la composición existente, lo que traerá por consecuencia la aparición de ciertos costos que reciben el nombre de incrementales.

b. Costos sumergidos. Aquellos que, independientemente del curso de acción que se elija, no se verán alterados; es decir, van a permanecer Inmutables ante cualquier cambio. Este concepto tiene relación estrecha con la que ya se ha explicado acerca de los costos históricos o pasados, los cuales no se utilizan en la toma de decisiones. Un ejemplo de ellos es la depreciación de la maquinaria adquirida. Si se trata de evaluar la alternativa de vender cierto volumen de artículos con capacidad ociosa a precio inferior del normal, es irrelevante tomar la depreciación en cuenta.



10. DE ACUERDO CON SU RELACIÓN A UNA DISMINUCIÓN DE ACTIVIDADES:

a. **Costos evitables.** Aquellos plenamente identificables con un producto o un departamento, de modo que, si se elimina el producto o el departamento, dicho costo se suprime; por ejemplo, el material directo de una línea que será eliminada del mercado.

b. **Costos inevitables.** Aquellos que no se suprimen, aunque el departamento o producto sea eliminado de la empresa; por ejemplo, si se elimina el departamento de ensamble, el sueldo del director de producción no se modificará.

Las clasificaciones enunciadas son las principales; sin embargo, pudiera haber otras que dependerán del enfoque sobre el cual se parte para una nueva clasificación.

Todas las clasificaciones son importantes, pero sin duda alguna la más relevante es la que clasifica los costos en función de su comportamiento, ya que ni las funciones de planeación y control administrativo, ni la toma de decisiones pueden realizarse con éxito si se desconoce el comportamiento de los costos. Además, ninguna de las herramientas que integran la contabilidad administrativa puede aplicarse en forma correcta, sin tomar en cuenta dicho comportamiento.

A su vez se debe considerar los siguientes conceptos de costos, que inciden en forma directa en la gestión financiera de la empresa:

Costos Económicos. - Llamado también costo corriente o costo actual, es el costo a los niveles de precios del día de algunas o de todas las partidas que forman parte de un Estado de Situación Financiera o un Estado del Resultado Integral.



Costos Financieros. - Es aquel costo que se incurre al obtener financiamiento y que se expresa mediante el pago de intereses financieros.

Como hemos podido observar la clasificación de los costos es muy importante, porque permite determinar una adecuada composición de los elementos que conforman el costo de un producto y evitar de esta manera la subvaluación o sobrevaluación del costo de un producto. (Flores Soria, 2011, págs. 21-27)

2.2.4 SISTEMA

Es un conjunto ordenado de componentes o elementos interrelacionados, interdependientes e interactuantes, que tienen por finalidad el logro de objetivos determinados en un plan. (CAJIZO PEREZ, 2006)

2.2.4.1 SISTEMA CONTABILIDAD DE COSTOS:

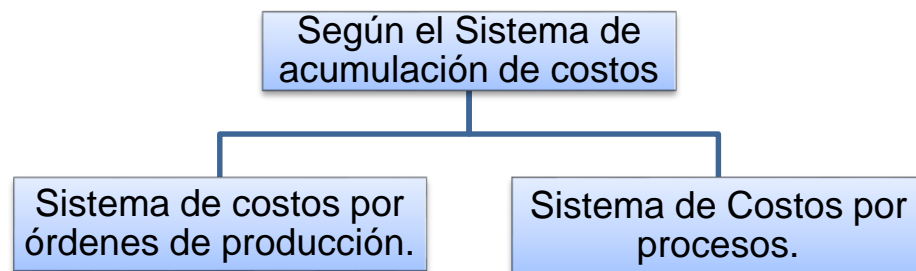
Sistemas permiten la asignación y distribución de los diferentes costos indirectos de acuerdo a las actividades realizadas, identificando el origen del costo de la actividad, no sólo para la producción sino también para el resto de las áreas de las empresas, contribuyendo en la toma de decisiones sobre líneas de productos, segmentos de mercado y relaciones con los clientes. (TUCCI, 2005)

Es definido como el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos que tienen por objetos la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas. (Flores Soria, 2011)

¿CÓMO SE CLASIFICAN LOS SISTEMAS DE CONTABILIDAD DE COSTOS?

Sobre la base de las definiciones, es posible clasificar los costos de la siguiente manera:

GRÁFICO N° 3
CLASIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE COSTOS



FUENTE: Elaboración propia

a. SISTEMA DE COSTO POR ÓRDENES:

Un sistema de costeo por órdenes proporciona un registro separado para el costo de cada cantidad de producto que pasa por la fábrica. A cada cantidad de producto en particular se le llama orden. Un sistema de costeo por órdenes encaja mejor en las industrias que elaboran productos la mayoría de las veces con especificaciones diferentes o que tienen una gran variedad de productos en existencia. Muchas empresas de servicios usan el sistema de costeo por órdenes para acumular los costos asociados al proporcionar sus servicios a los clientes. Algunas características de los sistemas de costeo por órdenes se mencionan a continuación:

- ✓ Se acumulan por lotes
- ✓ Producción bajo pedidos específicos
- ✓ No se produce normalmente el mismo artículo



¿Qué es una orden de producción?

La orden de producción u hoja de costo, como también se le conoce, no es más que el resumen de lo que ha costado producir cierta cantidad de artículos o determinado producto. El contenido de la orden está integrado de tres partes:

- ✓ Encabezado
- ✓ Cuerpo
- ✓ Pie

Características

- ✓ Permiten reunir separadamente cada uno de los elementos del costo para cada orden de producción.
- ✓ Permiten lotificar y subdividir la producción, de conformidad con las necesidades de cada empresa.
- ✓ Al iniciar el proceso de fabricación, se debe contar con una orden de fabricación, donde se detalla en número de productos a fabricarse.
- ✓ Se produce generalmente en base a pedidos formulados por los clientes de la empresa.
- ✓ Se tiene un control más detallado de los costos que intervienen en el proceso de producción.
- ✓ El costo unitario del producto es conocido permitiendo de esta manera fijar el precio de venta del producto. (Flores Soria, 2011)

b. SISTEMA DE COSTO POR PROCESOS:

Es un procedimiento de control y registro que aplican las empresas cuyo proceso es la transformación de la materia prima representa una corriente constante en la elaboración del producto y, donde se pierden los detalles de la unidad producida dentro de un periodo determinado. (Flores Soria, 2011)



En un sistema de costeo por procesos, los costos son acumulados para cada departamento o proceso en la fábrica. Un sistema de procesos encaja más en las compañías de manufactura de productos los cuales no son distinguibles unos con otros durante un proceso de producción continuo. Algunas características de los sistemas de costeo por procesos se mencionan a continuación:

- ✓ Se acumulan por departamento
- ✓ Producción continua y homogénea

Características

- ✓ La producción es continua, uniforme y rígida y los costos se acumulan por departamento o centros de producción.
- ✓ La producción se inicia sin que necesariamente existan pedidos u órdenes específicas.
- ✓ La producción equivalente se considera para expresar el inventario de las unidades terminadas al final de un periodo.
- ✓ Generalmente es imposible identificar los elementos del costo en cada unidad producida.
- ✓ Existe un control más global de los costos.
- ✓ Se determinan costos promedios por centros de operación, cuantificando el volumen de producción a través de medidas unitarias convencionales, tales como metros, kilos, toneladas, litros, etc.

Procesos paralelos y Secuenciales

- ✓ **Procesos paralelos**

Es aquel proceso en que la transformación de la materia prima se realiza a través de dos o más procesos simultáneos e independientes entre sí, pero que, llegado el caso, al finalizar



esa etapa o en la siguiente su unión final es necesaria para obtener el producto terminado.

✓ **Procesos Secuenciales**

Es aquel proceso en que la transformación de la materia prima obedece a una serie de etapas secuenciales; es decir, que la producción se realiza a través de dos o más procesos, de tal forma que la producción terminada de un proceso constituye total o parcialmente la materia prima del proceso siguiente, hasta quedar totalmente terminado el producto.

Informe de costo de producción

Según Polimeni, Fabozzi, Adelberg y Kole consideran que el informe del costo de producción es un análisis de la actividad del departamento o centro de costos para el periodo. Todos los costos imputables a un departamento o centro de costos según los elementos del costo.

Producción equivalente

Son las unidades que se dan por terminadas en cada proceso de producción, respecto a los elementos del costo del producto.

2.2.5 USOS DE LA INFORMACIÓN DE COSTOS

La información de costos es usada para dos propósitos en la mayoría de las organizaciones:

- 1) Los sistemas de contabilidad de costos proveen información para evaluar el desempeño de una unidad organizacional o su gerente.
- 2) También proveen los medios para estimar los costos de unidades de producto o servicio que la organización pueda manufacturar o proveer a otros.



- a. **Medición del desempeño.** Esta medición se puede hacer comparando los costos actuales con aquellos que eran esperados costos estándar o costos presupuestados al grado de saber cuáles de ellos han sido controlados. Las desviaciones de lo esperado con lo actual varianzas pueden ser identificadas, evaluadas y discutidas por los gerentes.
- b. **Costo de los productos y servicios.** En las compañías de manufactura, los costos de los productos deben ser medidos para determinar el costo de los artículos transferidos del trabajo en proceso al inventario de productos terminados. Para satisfacer las demandas de información, un sistema de costos debe medir todos los costos del proceso de manufactura y asignar una parte de esos costos a cada unidad de producto. Los costos de obtener, mantener y manejar la planta o edificio de manufactura deben ser agregados a los costos de material y labor productiva que cada unidad requiere. A los primeros se les llama costos indirectos y a los dos últimos se les llama costos directos.
- c. **Análisis de utilidades.** La información de los costos es indispensable para analizar la utilidad de un producto o línea de productos. La información del costo de un producto permite a los gerentes evaluar el margen de contribución -la diferencia entre el precio y los costos variables- y el margen bruto -la diferencia entre el precio y el costo total del producto.
- d. **Mezcla de productos.** En las compañías que ofrecen más de un producto o servicio, la información de costos es clave para manejar la mezcla de productos o servicios ofrecidos a los clientes. Con información de costo-utilidad, un gerente puede dirigir el esfuerzo de las ventas y la publicidad a los productos que generan mayor utilidad. Los productos que no genera utilidad pueden ser



eliminados, tener una reasignación de precio, o atados con productos que tengan una mayor utilidad.

e. **Asignación de precios.** Independiente de que los precios son determinados por las fuerzas de demanda del mercado, la diferenciación y publicidad de productos ofrecen a muchos gerentes algún tipo de idea para asignar los precios a los productos o servicios. Los costos de los productos y las tendencias comúnmente ofrecen señales a los gerentes de que los precios deben ser cambiados. Un ejemplo podría ser el cambio en el costo de un material o componente crítico -indispensable- esto puede dar una señal de reevaluar el precio de un producto o servicio.

f. **Costo de servicio.** Muchos productos requieren que el vendedor provea servicios adicionales a los clientes. En tales casos, la información acerca del costo de servicio es tan importante para los gerentes como el costo de producción. Lo mismo para las compañías que ofrecen solo servicios, a menos que el costo del servicio sea medido, no hay manera de saber si proveer el servicio es rentable o no, ni tampoco si cambios en precios o publicidad son necesarios.

2.2.6 DIFERENCIA ENTRE COSTO Y GASTO:

Costo es todo desembolso, pasado, presente o futuro, que se involucra al proceso de producción, cuyo valor queda incluido en los productos y contablemente se observa en los inventarios

Desembolso capitalizable.

Gasto es todo desembolso o erogación relacionada con los departamentos de administración y ventas, cuyo valor se consume en el periodo contable desembolso no capitalizable. (MARULANDA CASTAÑO, 2009)



2.2.7 PRODUCCIÓN:

La producción sirve para acercar un bien o servicio y que éste pueda satisfacer las necesidades de los consumidores. Por ello, las actividades de la producción son la fabricación, el transporte, el almacenamiento y la comercialización.

La producción se puede definir como cualquier utilización de recursos que permita transformar uno o más bienes en otro(s) diferente(s). Los bienes pueden ser diferentes en términos de ciertas características físicas de los mismos, de su ubicación geográfica o de su ubicación temporal. Por ejemplo, es producción transformar leche en queso (distintas características físicas), pero también es producción transportar queso desde Francia hasta Estados Unidos (distinta ubicación geográfica), y también es producción en el sentido amplio que le estamos dando en este artículo, mantener ese queso francés desde el mes de enero hasta el mes de marzo (distinta ubicación temporal).

FUNCIÓN DE PRODUCCIÓN

La función de producción es la relación entre el producto físico y los insumos físicos. Esta relación establece la máxima cantidad de producto que puede obtenerse con cada combinación posible de insumos, dada una tecnología o técnicas de producción. Esta relación es usualmente expresada mediante una fórmula matemática. Más formalmente, la función de producción se define como la envolvente del conjunto posible de combinaciones de insumos técnicamente eficientes.

LA EFICIENCIA DE LA PRODUCCIÓN

Si consideramos que un producto se puede producir con diferentes tecnologías, se dice que hay eficiencia técnica cuando una tecnología A produce la misma cantidad de un producto que otra tecnología B, pero utilizando menos unidades de factores



productivos, o bien produce más productos utilizando idénticas cantidades de factores de producción. Es decir, la tecnología A es técnicamente eficiente respecto a la tecnología B.

TIPOS DE PROCESOS PRODUCTIVOS

La selección del tipo de proceso de producción es una decisión de carácter estratégico, encuadrada en el diseño básico del sistema de producción, que compromete a la empresa durante un período de tiempo prolongado y condiciona otras decisiones estratégicas posteriores. Por otra parte, es una decisión condicionada por causas relativas a la capacidad de producción.

Los tipos de procesos productivos se pueden clasificar según diferentes criterios:

a) Según el destino del producto: según la forma en que este satisface la demanda: - Producción por encargo: la empresa espera a que le soliciten un pedido para elaborar el bien. - Producción para el mercado: no espera al encargo de un cliente; se produce para los consumidores en general.

b) Según la razón que provoca la producción: - Producción por órdenes de fabricación: según la cantidad y características solicitadas por la empresa. - Producción para almacén: con el fin de mantener un nivel de inventario determinado.

c) Según la tipificación del producto: - Producción individualizada: cada unidad de producto tiene unas características determinadas. - Producción en serie o en masa: todas las unidades son iguales.

d) Según la dimensión temporal del proceso: - Producción intermitente: no son continuas (obras públicas, talleres mecánicos,) - Producción continua: no se interrumpe el proceso; en caso de interrupción las paradas son muy costosas (altos hornos, refinerías, cementera.



2.2.8 BREVE DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

La Planta Lechera Ausanlac, inicio sus actividades en el año 2007, esta pequeña empresa nació con la ayuda del proyecto Ccaijo de Andahuaylillas, esta es una entidad de servicio y acompañamiento de la población, que brinda capacitación, soporte técnico y es facilitadora de procesos conducentes a generar cambios en la visión y gestión del desarrollo de la provincia de Quispicanchis. Los pobladores de Ccolcca debido a que cuentan con la materia prima que es la leche de vaca, aprendieron esta actividad industrial de elaboración de quesos. El mismo año, con la ayuda y asesoramiento del Municipio de Ocongate, adquirieron sus maquinarias para empezar a fabricar quesos en mayor cantidad con la materia prima que cada poblador de Ccolcca vendía.

El 2007 el presidente de la comunidad y su junta fundaron la Planta Lechera Ccolcca, la cual viene funcionando en la misma comunidad de Ccolcca S/N a 2km de la escuela en el distrito de Ocongate, provincia de Quispicanchis, Cusco

El 28 de octubre del 2009 fue inscrita en la SUNAT con nombre Comercial de Ausanlac Ccolcca Ocongate, RUC 10419868669, en el régimen de Nuevo RUS, categoría 2, a nombre de Manrique Merma Quispe, ex presidente de la comunidad.

En la actualidad esta pequeña empresa viene funcionando con el rubro de elaboración de queso, en la cual el acopio de la materia prima se realiza de los pobladores de la misma comunidad, al día acopia aproximadamente 900 a 1000 litros de leche de vaca, y luego de ser elaborado el queso es distribuido a los mercados de Cusco como el Vinocanchón, Molino, etc. (Merma Quispe, 2016)



2.3 MARCO CONCEPTUAL (DEFINICIÓN DE TÉRMINOS)

Sistema. - Conjunto de elementos relacionados entre sí funcionalmente, de modo que cada elemento del sistema es función de algún otro elemento, no habiendo ningún elemento aislado. (Mora, 1979)

Costo. - El costo de un producto está formado por el precio de la materia prima, el precio de la mano de obra directa empleada en su producción, el precio de la mano de obra indirecta empleada para el funcionamiento de la empresa.

Costo de producción. - son el valor del conjunto de bienes y esfuerzos en que se incurren para obtener un producto terminado en las condiciones necesarias para ser entregado al sector comercial.

Materia prima directa. - Elemento sobre el cual se ejerce una labor con el objeto de transformarlo en el producto terminado

Mano de obra directa. - Es la mano de obra consumida en las áreas que tienen una relación directa con la producción

Costos indirectos de fabricación. - Es el tercer elemento del costo e incluye aquellas erogaciones necesarias para producir diferentes a MP Y MOD.

Proceso. - es un sistema de acciones que se encuentran interrelacionadas de forma dinámica y que se orientan a la transformación de ciertos elementos. De esta manera, los elementos de entrada (conocidos como factores) pasan a ser elementos de salida (productos), tras un proceso en el que se incrementa su valor.

Sistemas de costos por procesos.- El sistema de costos por procesos es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos, a



los sistemas acumulados de los costos de producción, por departamento o por centro de costo.

Elaboración. - Preparación de un producto que se hace transformando una o varias materias en sucesivas operaciones. (Diccionario Oxford, s.f.)

Ingresos. Valor de las ventas o cifra de negocios. El ingreso total de la empresa de un determinado período de tiempo se obtiene multiplicando la cantidad de producto vendida por su precio, en el caso de la producción simple, y sumando los ingresos producidos por los diferentes productos, en el caso de la producción conjunta o compuesta. (Papadakis, 2006-2009)

Queso. - Es un producto fresco o maduro, sólido o semisólido, obtenido por separación del suero, después de una coagulación de la leche natural, del desnatado total o parcialmente, de la nata, del suero de la mantequilla o de una mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, con o sin hidrólisis previa de lactosa. (Español, s.f.)

De acuerdo a la FAO/OMS: “es el productos fresco o madurado obtenido por la coagulación y separación de suero de la leche, nata, leche parcialmente desnatada, mazada o por una mezcla de estos productos”. (Gonzalez Villareal, 2002)

2.4 MARCO LEGAL

Nuevo RUS: Es un régimen tributario creado para los pequeños comerciantes y productores, el cual les permite el pago de una cuota mensual fijada en función a sus compras y/o ingresos, con la que se reemplaza el pago de diversos tributos.

Este régimen está dirigido a personas naturales que realizan ventas de mercaderías o servicios a consumidores finales. También pueden acogerse al Nuevo RUS las personas que desarrollan un oficio.

En este régimen tributario está permitida la emisión de boletas de venta y tickets de máquina registradora como comprobantes de pago.

Para el Nuevo RUS está prohibida la emisión de facturas y otros comprobantes que dan derecho a crédito tributario y hay restricciones respecto al máximo de ingresos y/o compras mensuales y/o anuales y también respecto al desarrollo de algunas actividades no permitidas

CÓMO DETERMINAR QUÉ CATEGORÍA TE CORRESPONDE EN EL NRUS

Cada contribuyente paga la cuota mensual del Nuevo RUS según los montos mínimos y máximos de ingresos brutos y de adquisiciones mensuales.

CATEGORÍA	INGRESOS BRUTOS O ADQUISICIONES MENSUALES	CUOTA MENSUAL EN S/.
1	HASTA S/. 5,000	20
2	MÁS DE S/. 5,000 HASTA S/.8,000	50

La empresa materia de nuestro estudio se encuentra en el régimen del Nuevo RUS, en la categoría 2.

TABLA N° 1
PROCESO DE LA ELABORACIÓN DEL QUESO



FUENTE PROPIA: Elaboración propia

DESCRIPCIÓN DE CADA PROCESO

ACOPIO DE LA LECHE. -La leche de vaca es transportada en recipientes de acero inoxidable por un personal de la planta que recibe la leche de los diferentes pobladores de la comunidad, así mismo algunos pobladores traen también sus baldes de leche a la misma planta, los cuales son registrados con su nombre y cantidad de leche. Luego se echa la leche a un conducto el cual contiene una malla de tela para retener los residuos.



PROCESO 1

PASTEURIZACIÓN. – En este procedimiento se calienta la leche que está en la tina a una temperatura aproximada de 76 °C a 80°C durante un corto período de tiempo, luego se deja enfriar hasta 36°C aproximadamente. La pasteurización destruye los microorganismos perjudiciales (patógenos causantes de enfermedades, productores de defectos como ciertas hinchazones de los quesos, etc.). (Medina Fernandez, 1987, págs. 5-6)



PROCESO 2

CUAJADO. - Consiste en una serie de modificaciones fisicoquímicas de la caseína (proteína de la leche), que conducen a la formación de un coágulo. Tiene lugar debido a la acción conjunta de la acidificación por la actividad del cuajo (coagulación enzimática).

La coagulación enzimática se produce cuando se añade cuajo a la leche. Durante siglos se ha utilizado en quesería cuajo animal, es decir, el enzima renina extraída del cuarto estómago de los rumiantes lactantes. El cuajo es un enzima proteolítico que actúa desestabilizando a la caseína, lo que da lugar a la formación de un «gel» o coágulo que engloba al suero y los glóbulos grasos en su interior. Igualmente, su actividad proteolítica conduce a la formación de compuestos que serán utilizados por las bacterias del fermento para su multiplicación. La adición del cuajo a la leche es un punto de considerable importancia en la fabricación de queso. (Medina Fernandez, 1987, pág. 8)



PROCESO 3

DESUERADO. - Consiste en la separación del suero que impregna el coágulo, obteniéndose entonces la parte sólida que constituye la cuajada.

Para permitir la salida del suero retenido en el coágulo es preciso recurrir a acciones de tipo mecánico, como son el cortado y el removido, cuya acción se completa mediante el calentamiento y la acidificación. (Medina Fernandez, 1987, pág. 9)



PROCESO 4

SALADO. - Es una operación que se efectúa en todos los quesos con el fin de regular el desarrollo microbiano, tanto suprimiendo bacterias indeseables como controlando el crecimiento de los agentes de la maduración. El salado contribuye también a la pérdida de suero que continúa tras el desuerado y mejora el sabor del queso.

En este proceso disuelven la sal en un balde con agua hervida, seguidamente lo echan a la leche cuajada, removiéndolo para que obtenga el sabor salado. (Medina Fernandez, 1987, pág. 13)



PROCESO 5

MOLDEADO. – Es la colocación de la cuajada en moldes, cuya forma y tamaño varía con cada tipo de queso. (Medina Fernandez, 1987, pág. 12)



PRENSADO. – Es un proceso que se efectúa en prensas de quesería, con las que se ejerce sobre la cuajada determinada presión que puede aumentar progresivamente durante el curso de la operación. Las condiciones del prensado son distintas para cada tipo de queso, variando la presión a aplicar, el desarrollo y duración de la operación| etc. (Medina Fernandez, 1987, pág. 12)



2.5 HIPÓTESIS

2.5.1 HIPÓTESIS GENERAL

El sistema de costos por procesos en la elaboración de quesos coadyuva sustancialmente en los ingresos de la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco.

2.5.2 HIPÓTESIS ESPECÍFICA

- a) En la Planta Lechera Ausanlac se establecen los costos de manera empírica sin nivel técnico contable de costos y no se precisa con exactitud.
- b) Los ingresos de la Planta Lechera Ausanlac, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015, se incrementan de manera sustancial y ordenada.



2.6 VARIABLES E INDICADORES

2.6.1 VARIABLE 1

Sistema de costos por procesos

2.6.2 VARIABLE 2

Los ingresos

2.6.3 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variables	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores
Variable 1 Sistema de costos por Procesos	La producción masiva consiste en proporcionar continuamente productos y servicios para una población numerosa, obligando que las empresas adecuen sus maquinarias, capaciten su personal y mejoren su tecnología, utilizando materiales e insumos que se ajusten a las exigencias técnico-naturales requeridas para la producción	El sistema de costos por procesos es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos, a los sistemas acumulados de los costos de producción.	Materia Prima	MPD: Costo de Leche MPI: Costo de cuajo y sal
			Mano de obra	Costo de Personal
			Costos indirectos de fabricación	Varios
Variable 2. Los ingresos	Los ingresos comprenden aquello que la persona genera vendiendo determinados productos. A los ingresos hay que restarle luego el costo de la materia prima que se vende y otros costos extra, como pueden ser los salarios de empleados, servicios, locación, etc. ... Via Definicion.mx: http://definicion.mx/ingresos/	Un ingreso es una recuperación voluntaria y deseada de activo, es decir, un incremento de los recursos económicos. Se derivan de las transacciones realizadas por la empresa con el mundo exterior que dan lugar a alteraciones positivas en el patrimonio neto de la misma.	Mercado	• Competencia
			Demanda	• Clientes
			Oferta	• Precio • Calidad

CAPÍTULO III

DISEÑO METODOLÓGICO

3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

El estudio de investigación es de tipo cuantitativo puesto que se ha utilizado la estadística. Permite probar la hipótesis en base a evidencia empírica en la Planta Lechera Ausanlac a través de la propuesta de un sistema de costos por procesos, mediante la recolección de datos sobre las variables de investigación.

La investigación es de alcance descriptiva, en razón de que describe 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. (Sampieri)

3.2 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El presente trabajo de investigación tiene un diseño no experimental, no se manipulan ninguna variable.

3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.3.1 POBLACIÓN

La población que tomamos en cuenta para realizar el trabajo de investigación está conformada por los trabajadores: junta directiva de la comunidad (6 personas), responsable de la planta(1), maestro quesero(1), ayudantes (2), que hacen un numero de 10 de la planta lechera Ausanlac Ccolcca, Distrito de Ocongate-Quispichancho-Cusco

3.3.2 MUESTRA

La muestra es igual a la población.

Población = Muestra



Por tanto la muestra tiene carácter de censal.

3.4 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.4.1 TÉCNICAS

- Observación
- Encuestas

3.4.2 INSTRUMENTOS

- Cuestionario de preguntas

3.5 TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE DATOS

Los datos recogidos durante el trabajo de campo serán procesados con ayuda del Excel y el programa SPSS. Posteriormente se procederá a su análisis.



CAPÍTULO IV

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

De acuerdo a lo expuesto y sostenido en el marco teórico conceptual del capítulo segundo, las teorías respecto al sistema de costos de Costos. Los resultados obtenidos de las respuestas de las entrevistas aplicadas a la muestra, en este caso a los socios de la asociación de la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco

Las respuestas obtenidas han sido procesadas observando los alcances de los objetivos y de cada indicador que corresponde tanto a la variable independiente como a la variable dependiente, sus dimensiones, los mismos que se exponen desde el punto de vista literal, así como a través de tablas y gráficos que se han considerado necesarios para una presentación objetiva que facilite su comprensión de la siguiente manera:

ANÁLISIS DE LA ENCUESTA

PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS EN TABLAS Y/O GRÁFICOS

4.1 RESULTADOS RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS

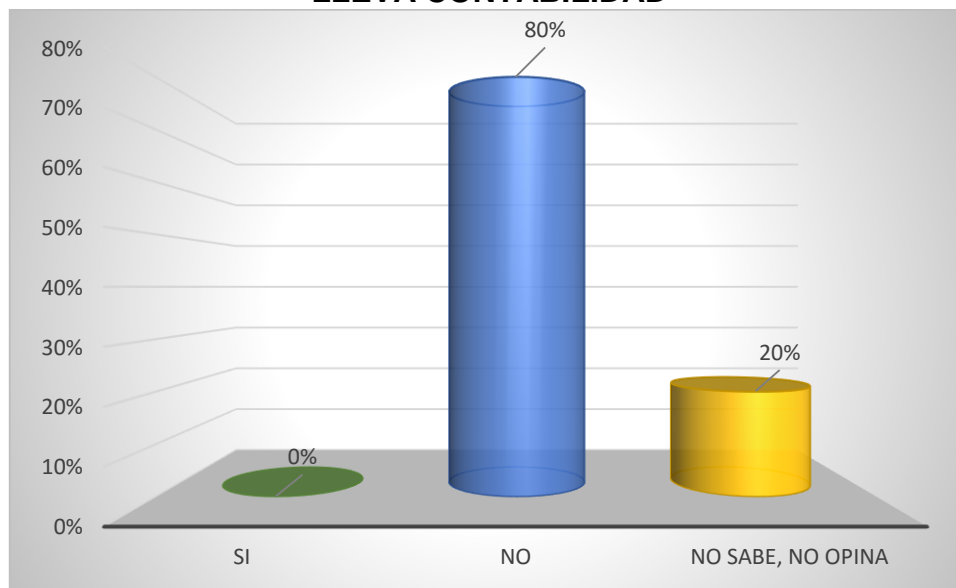
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE SISTEMA DE COSTOS

TABLA N° 2:
LLEVA CONTABILIDAD

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	0	0%
No	8	80%
No Sabe, No opina	2	20%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 4
LLEVA CONTABILIDAD



INTERPRETACIÓN:

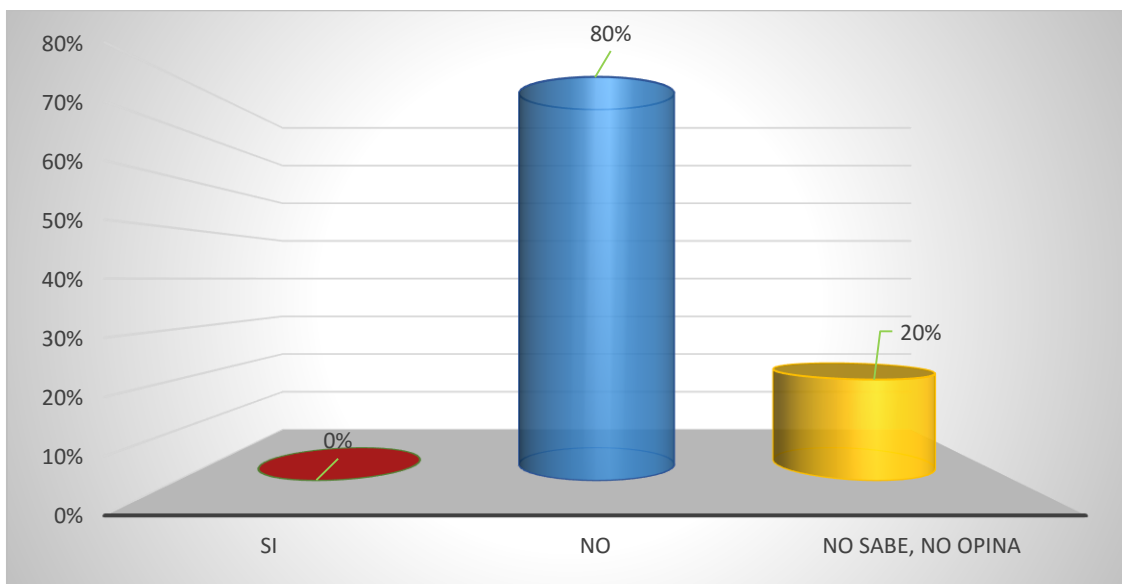
Según el gráfico, el 80% de los trabajadores de la planta indica que no se lleva una contabilidad formal debido a que no cuenta con un profesional que los asesore. El 20% no sabe ni opina del tema ya que no están informados.

TABLA N° 3
LLEVA ALGÚN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	0	0%
No	8	80%
No Sabe, No opina	2	20%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 5
LLEVA ALGÚN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN



INTERPRETACIÓN:

El grafico muestra que el 80% de trabajadores indica que no se lleva ningún tipo de sistema de costos de producción, ya que cuentan con una sola computadora la cual no tiene ningún sistema de control de producción incorporada, el 20% no sabe, no opina ya que trabajan de forma externa.

TABLA N° 4

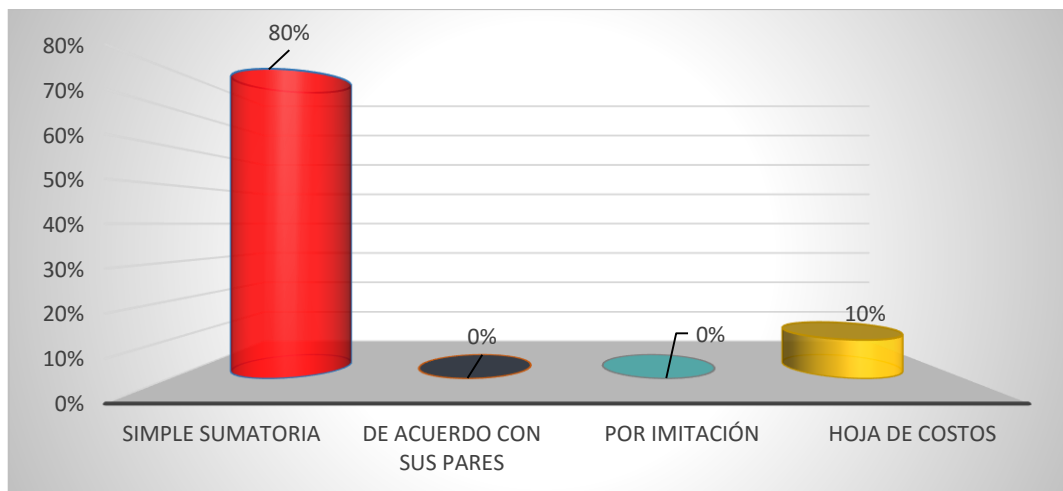
DETERMINACIÓN DE SUS COSTOS DE PRODUCCIÓN

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Simple sumatoria	8	80%
De acuerdo con sus pares	0	0%
Por imitación	0	0%
Hoja de costos	1	10%
No sabe, no opina	1	10%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 6

DETERMINACIÓN DE SUS COSTOS DE PRODUCCIÓN

**INTERPRETACIÓN:**

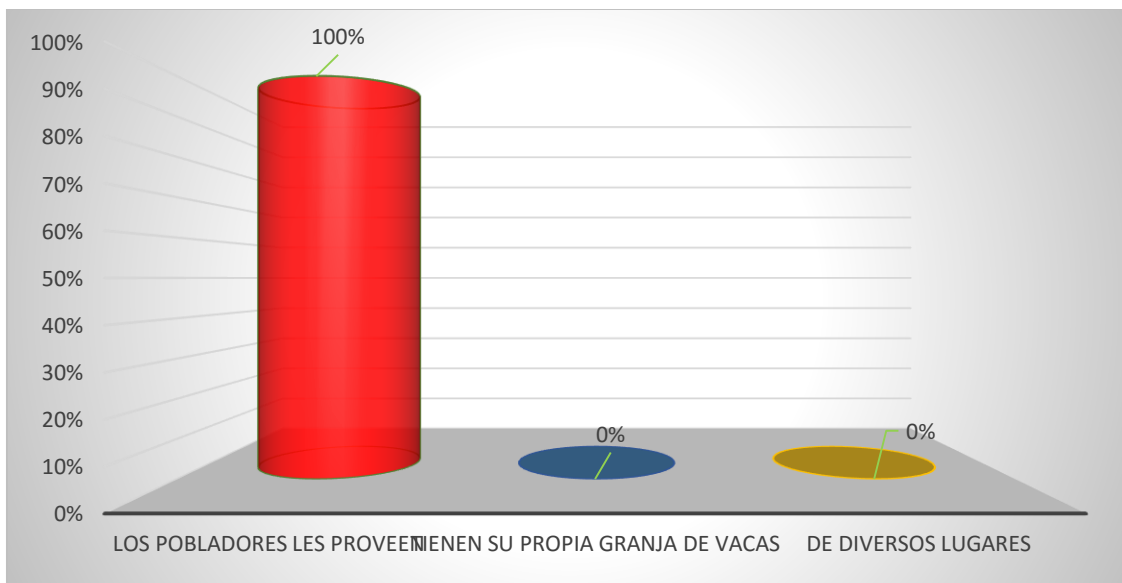
El gráfico muestra que el 80% de los trabajadores mencionan que el costo de la planta lechera se determina por sumatoria simple de acuerdo a los pocos conocimientos que tienen, es decir toman en cuenta la cantidad de insumos utilizados y el total de quesos elaborados en el día. Un 10%, es decir solo una persona afirma que se utiliza hoja de costos, porque tiene un conocimiento básico del manejo de Excel y otro 10% no sabe, no opina ya que no trabaja directamente en la planta.

TABLA N° 5
ACOPIO DE LA LECHE

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Los pobladores les proveen	10	100%
Tienen su propia granja de vacas	0	0%
De diversos lugares	0	0%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 7
ACOPIO DE LA LECHE



INTERPRETACIÓN:

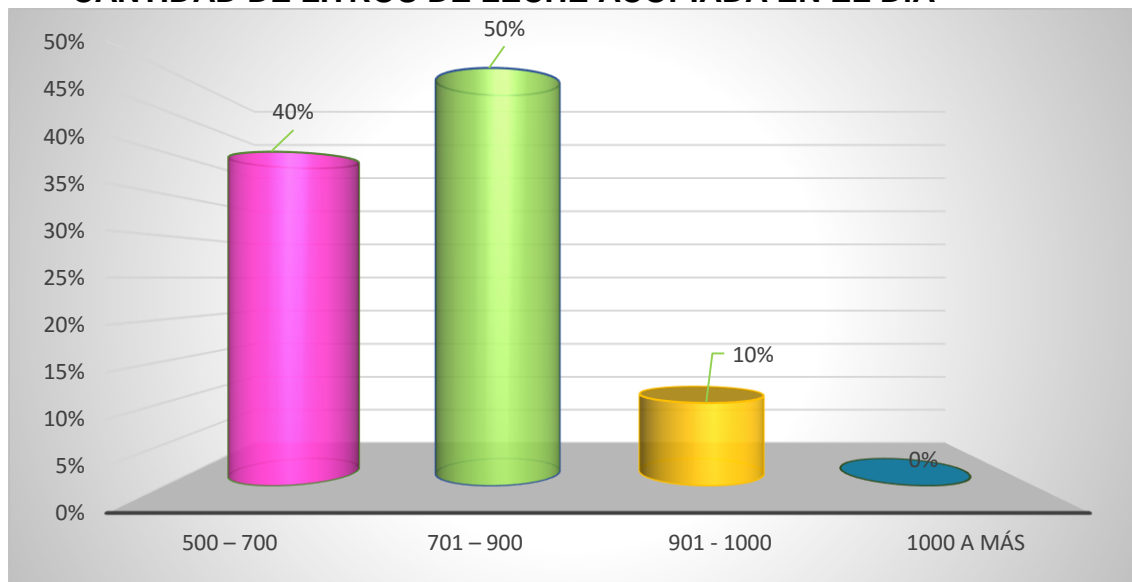
Según el gráfico el 100% de los trabajadores lo que representa el total, indican que los mismos pobladores de la comunidad les venden la leche. Ya que se dedican a la crianza de ganado vacuno.

TABLA N° 6
CANTIDAD DE LITROS DE LECHE ACOPIADA EN EL DÍA

Detalle	Cantidad	Porcentaje
500 – 700	4	40%
701 – 900	5	50%
901 - 1000	1	10%
1000 a más	0	0%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 8
CANTIDAD DE LITROS DE LECHE ACOPIADA EN EL DÍA



INTERPRETACIÓN

Según el gráfico el 40% de los trabajadores indica que se acopia de 500 a 700 litros de leche al día, el 50% indica que se acopia de 701 a 900 litros de leche al día, y el 10% indica que algunas veces logran acopiar hasta un poco más de 901 litros. Se puede observar que en su mayoría se acopia entre 700 a 800 litros por día, esto varía de acuerdo al clima, a la cantidad de ganado vacuno y otros factores.

TABLA N° 7

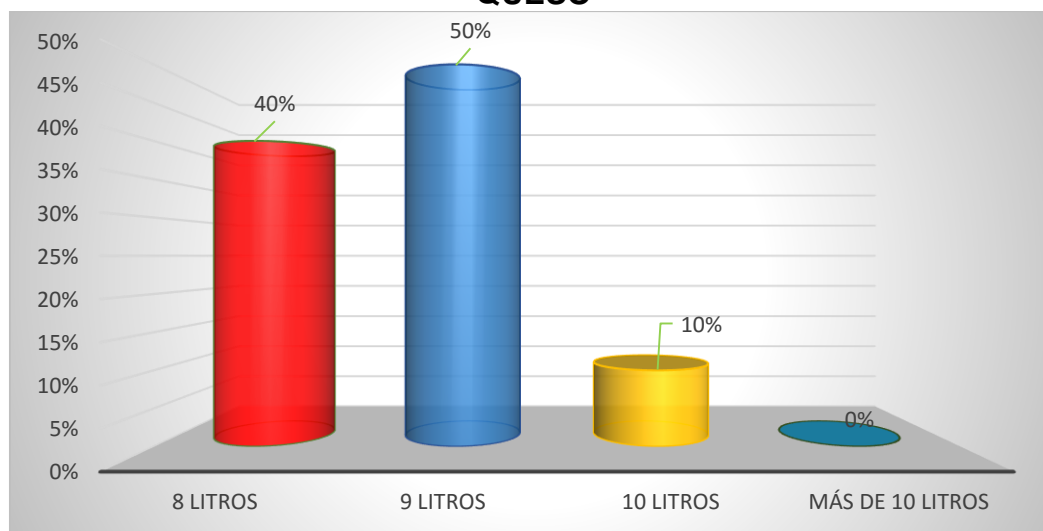
CANTIDAD DE LITROS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE UN QUESO

Detalle	Cantidad	Porcentaje
8 Litros	4	40%
9 Litros	5	50%
10 Litros	1	10%
Más de 10 Litros	0	0%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 9

CANTIDAD DE LITROS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE UN QUESO

**INTERPRETACIÓN:**

Según el gráfico, el 50% de los trabajadores indican que utilizan 9 litros de leche para la elaboración de un molde de queso, el 40 % indica que utiliza 8 litros para la elaboración de un queso el 10% es decir una persona indica que algunas veces se utiliza 10 litros, por lo que no se sabe con exactitud el número de litros de leche que se utiliza para cada queso, lo cual indica que no tienen un control adecuado de la utilización de la materia prima.

TABLA N° 8

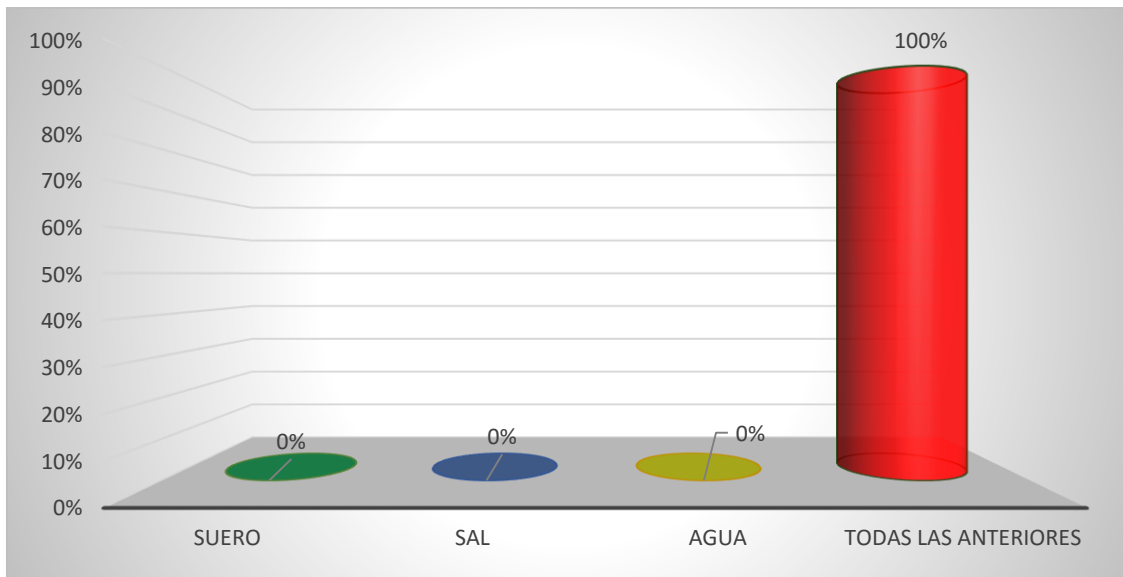
INSUMOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Suero	0	0%
Sal	0	0%
Agua	0	0%
Todas las anteriores	10	100%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 10

INSUMOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO



INTERPRETACIÓN:

Según el gráfico, el 100% de los trabajadores coinciden en que se utilizan el suero, la sal y el agua, como insumos necesarios para la elaboración del queso.

TABLA N° 9

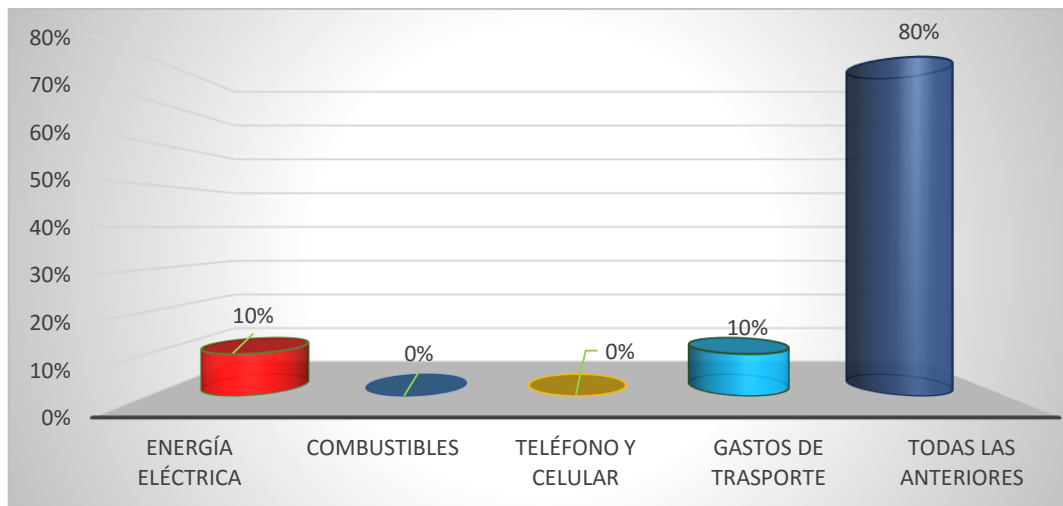
COSTOS INDIRECTOS QUE INCURREN EN LA ELABORACIÓN DE QUESO

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Energía eléctrica	1	10%
Combustibles	0	0%
Teléfono y celular	0	0%
Gastos de transporte	1	10%
Todas las anteriores	8	80%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 11

COSTOS INDIRECTOS QUE INCURREN EN LA ELABORACIÓN DE QUESO

**INTERPRETACIÓN:**

Según el gráfico, el 80% de los trabajadores mencionan a la energía eléctrica, combustible, teléfono, celular y los gastos de transporte como gastos indirectos que intervienen en la producción, mientras que un 10% menciona que solo gastan en energía eléctrica y otro 10% menciona que solo se gasta en el transporte, porque tienen una moto taxi que se encarga de recolectar la materia prima (leche de vaca) de cada casa de la población.

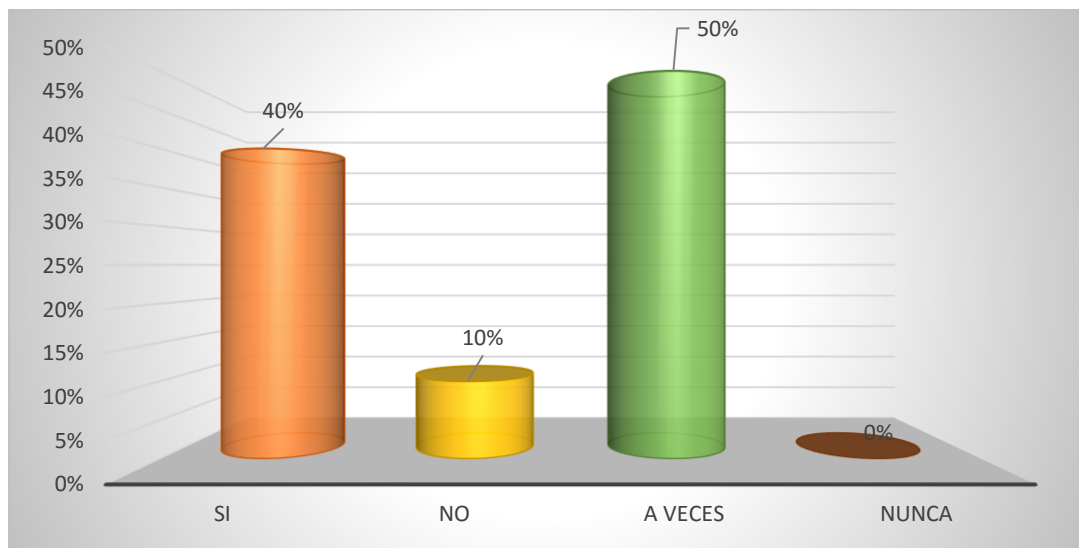
TABLA N° 10

UTILIZACIÓN DE MEDIDA ESTÁNDAR PARA EL CÁLCULO DE LA LECHE E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO.

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	4	40%
No	1	10%
A veces	5	50%
Nunca	0	0%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 12

UTILIZACIÓN DE MEDIDA ESTÁNDAR PARA EL CÁLCULO DE LA LECHE E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO.**INTERPRETACIÓN**

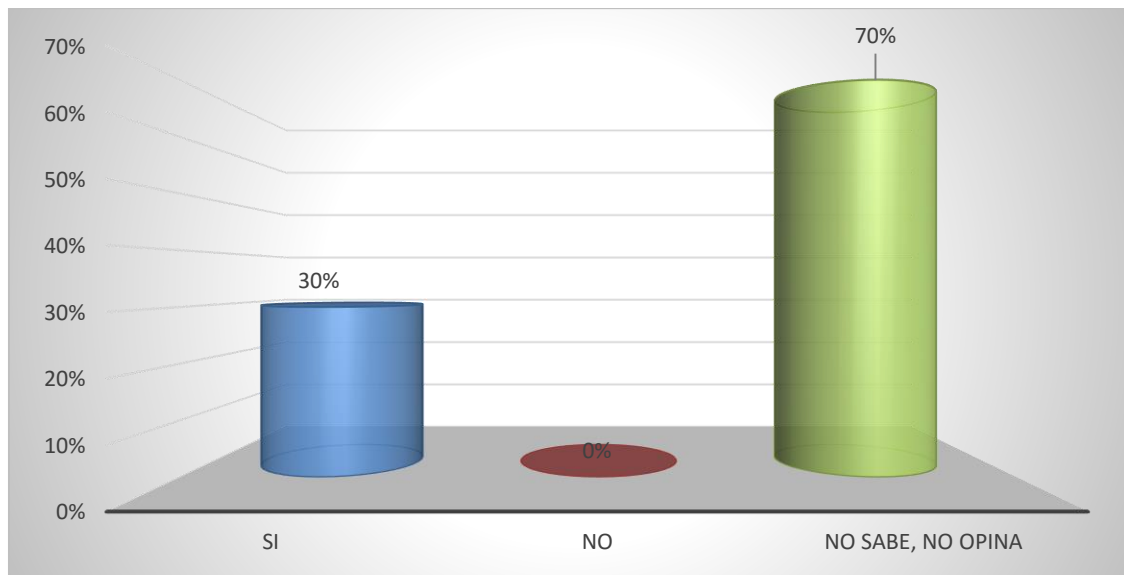
Según el gráfico, el 40% de los trabajadores indica que, si utilizan una medida para el cálculo de la leche e insumos para la elaboración del queso, el 10 % indica que no utilizan una medida estándar, mientras que un 50% menciona que solo a veces se utilizan una medida para el cálculo de la leche y otros insumos. Lo cual nos muestra que no utilizan una medida estándar y esto afecta en el proceso de elaboración del queso.

TABLA N° 11
CANTIDAD PROMEDIO DE ELABORACIÓN DE QUESO AL DÍA

Detalle	Cantidad	Porcentaje
80 - 90	7	70%
91 -100	2	20%
Más de 100	1	10%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 13
CANTIDAD PROMEDIO DE ELABORACIÓN DE QUESO AL DÍA



INTERPRETACIÓN:

El gráfico muestra que el 70% de los trabajadores indica que se produce entre 80 a 90 quesos al día, el 20% indica que se produce entre 91 a 100 quesos al día, y el 10% indica que se produce más de 100 quesos al día, esta variación se debe a que no todos los días logran obtener la misma cantidad de litros de leche, lo cual indica que varía el número de la cantidad de quesos al día y no llevan una medida adecuada de la materia prima (leche).

TABLA N° 12

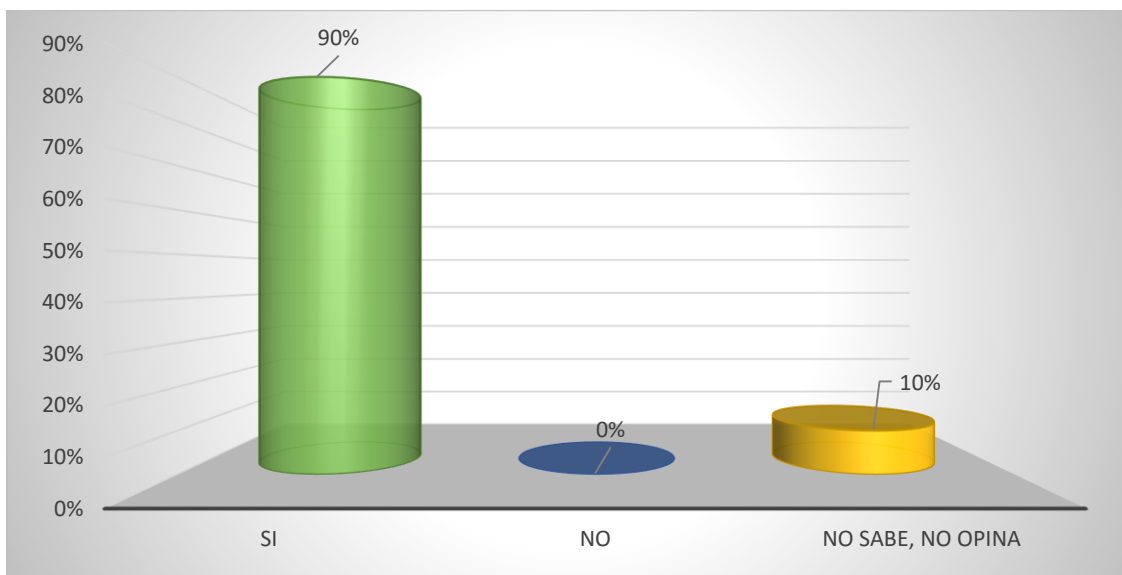
CONOCIMIENTO DEL COSTO DE ELABORACIÓN DE CADA QUESO

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	9	90%
No	0	0%
No sabe, no opina	1	10%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 14

CONOCIMIENTO DEL COSTO DE ELABORACIÓN DE CADA QUESO

**INTERPRETACIÓN:**

El cuadro muestra que el 90% de los trabajadores indican que, si saben el costo del queso, pero ellos confunden el costo de un queso con el precio e indican el precio al cual sale al mercado y un 10% no sabe exactamente porque últimamente ya no se logra las mismas cantidades de queso por la escasez de la leche.

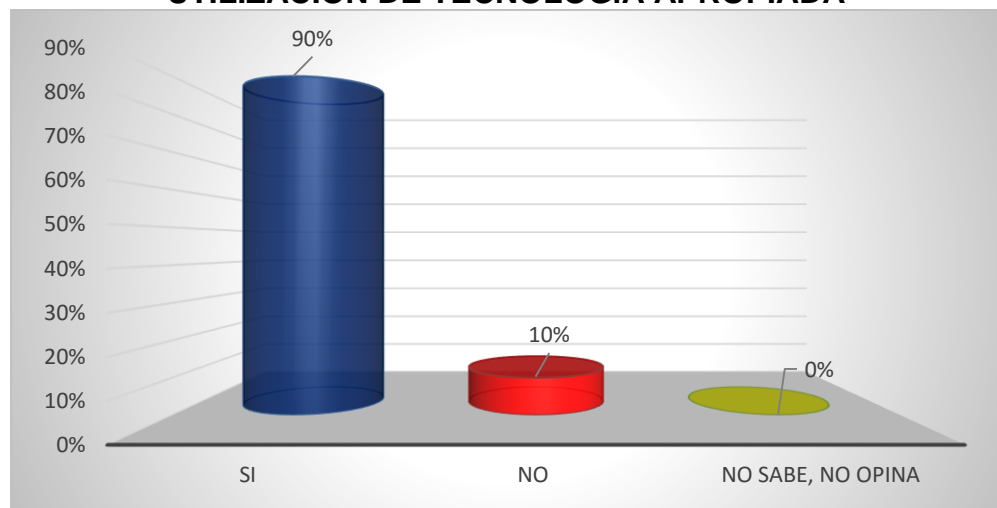
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE INGRESO

TABLA N° 13

UTILIZACIÓN DE TECNOLOGÍA APROPIADA

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	9	90%
No	1	10%
No sabe, no opina	0	0%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 15
UTILIZACIÓN DE TECNOLOGÍA APROPIADA

INTERPRETACIÓN:

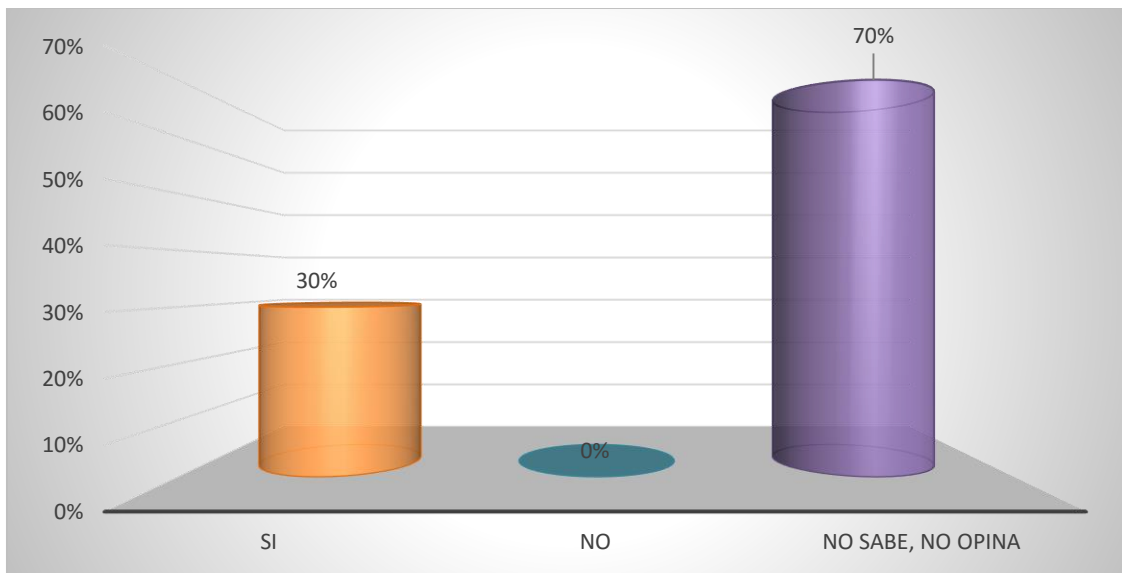
Según el cuadro estadístico el 90% de los trabajadores indican que la planta cuenta con tecnología y maquinarias necesarias para la elaboración del queso tales como la receptora de leche, tina quesera, extractor de suero, prensador, liras de corte y moldes, y un 10% que representa a una sola persona indica que les falta renovar algunas para una mejor producción.

TABLA N° 14

DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIAS

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	3	30%
No	0	0%
No sabe, no opina	7	70%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 16
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIAS**INTERPRETACIÓN:**

Según el gráfico, el 30% de los trabajadores indica que si saben que las maquinarias con las que cuentan tienen un límite de tiempo para usar y se malogran o necesitan mantenimiento, mientras que el 70% no opina del tema.

TABLA N° 15

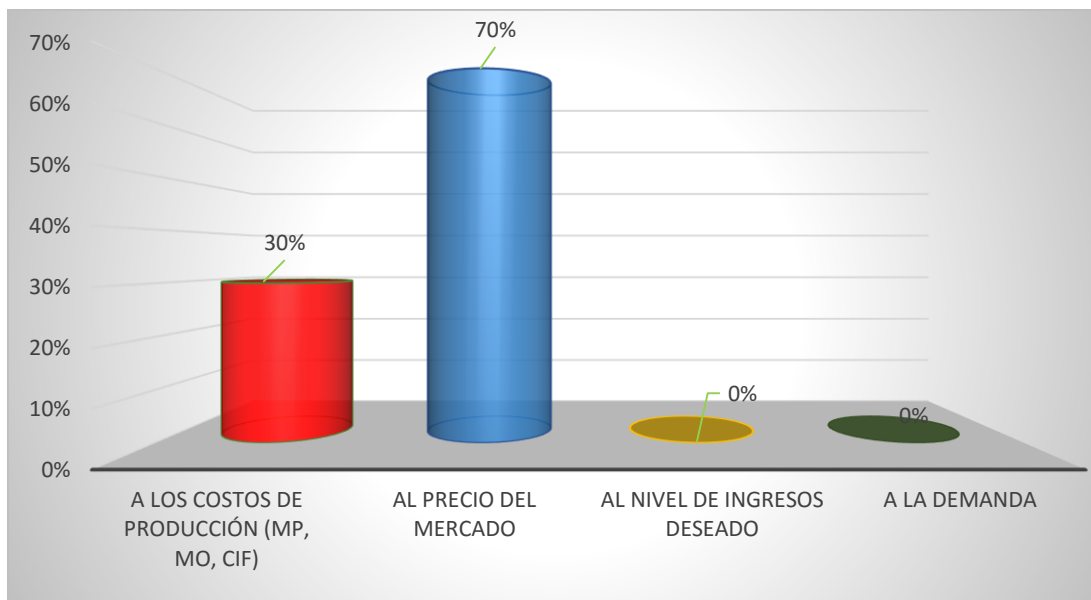
FACTOR PARA FIJAR EL PRECIO DE VENTA DEL QUESO

Detalle	Cantidad	Porcentaje
A los costos de producción (MP, MO, CIF)	3	30%
Al precio del mercado	7	70%
Al nivel de ingresos deseado	0	0%
A la demanda	0	0%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 17

FACTOR PARA FIJAR EL PRECIO DE VENTA DEL QUESO



INTERPRETACIÓN:

El 30% de los trabajadores indica que se fijan los precios en base a los costos de producción, es decir en base a los costos de materia prima (leche), mano de obra y los CIF, el 70% indica que el mercado es el que fija los precios y se rigen a ello.

TABLA N° 16

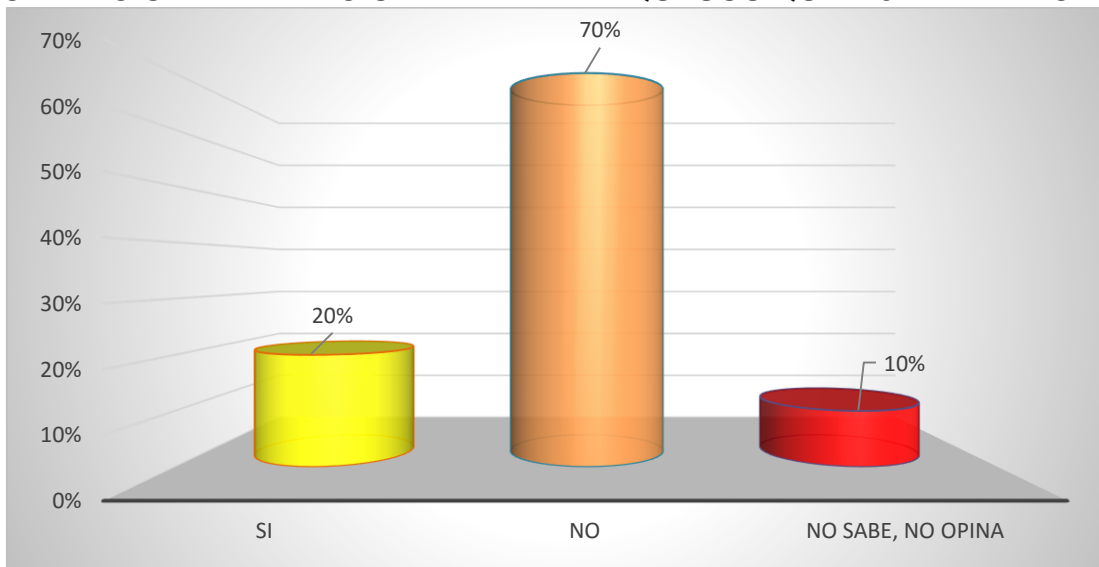
ACEPTACIÓN DEL PRECIO DE VENTA DE QUESOS QUE FIJA EL MERCADO

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	2	20%
No	7	70%
No sabe, no opina	1	10%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 18

ACEPTACIÓN DEL PRECIO DE VENTA DE QUESOS QUE FIJA EL MERCADO

**INTERPRETACIÓN:**

Según el gráfico el 70% de los trabajadores no está de acuerdo con el precio de ventas que fija el mercado, ya que no les deja un margen de ganancia que justifique la inversión de tiempo y esfuerzo, el 20% dice que, si está de acuerdo porque la mayoría vende a ese precio y de una u otra forma obtienen ganancias mínimas, mientras que el 10% prefiere no opinar.

TABLA N° 17

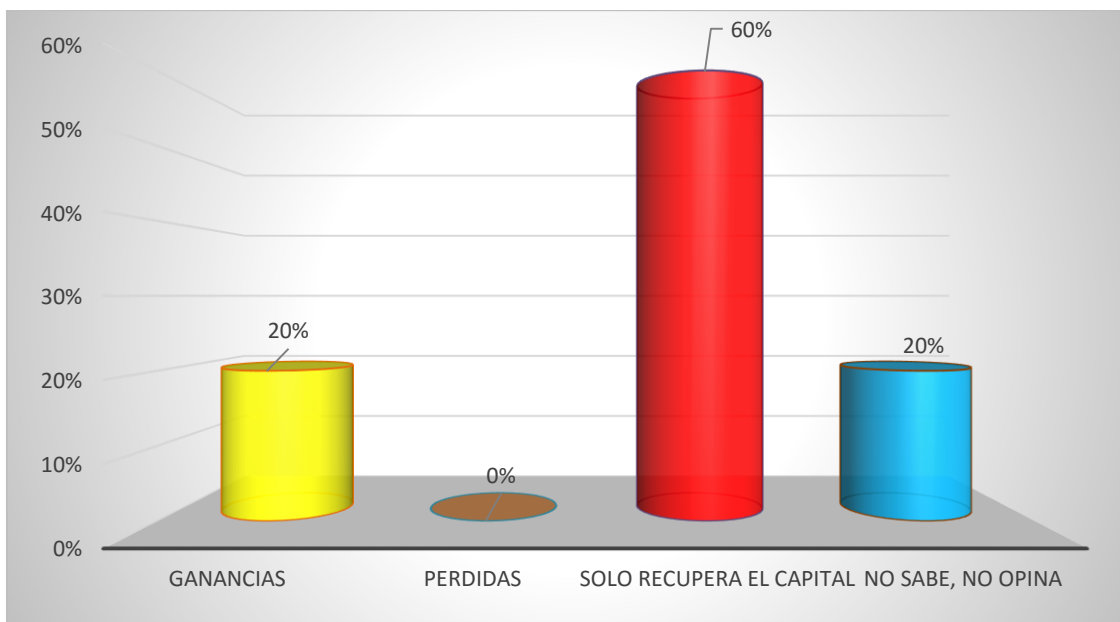
EL PRECIO DE VENTA DE QUESOS LE GENERA

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Ganancias	2	20%
Perdidas	0	0%
Solo recupera el capital	6	60%
No sabe, no opina	2	20%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia4

GRÁFICO N° 19

EL PRECIO DE VENTA DE QUESOS LE GENERA

**INTERPRETACIÓN:**

El gráfico indica que el 60% de los trabajadores no se muestran tan satisfechos ya que solo recuperan el capital invertido mientras el 20% dice que, si se obtiene algo de ganancia pero que es mínima, mientras que el otro 20% no opina.

TABLA N° 18

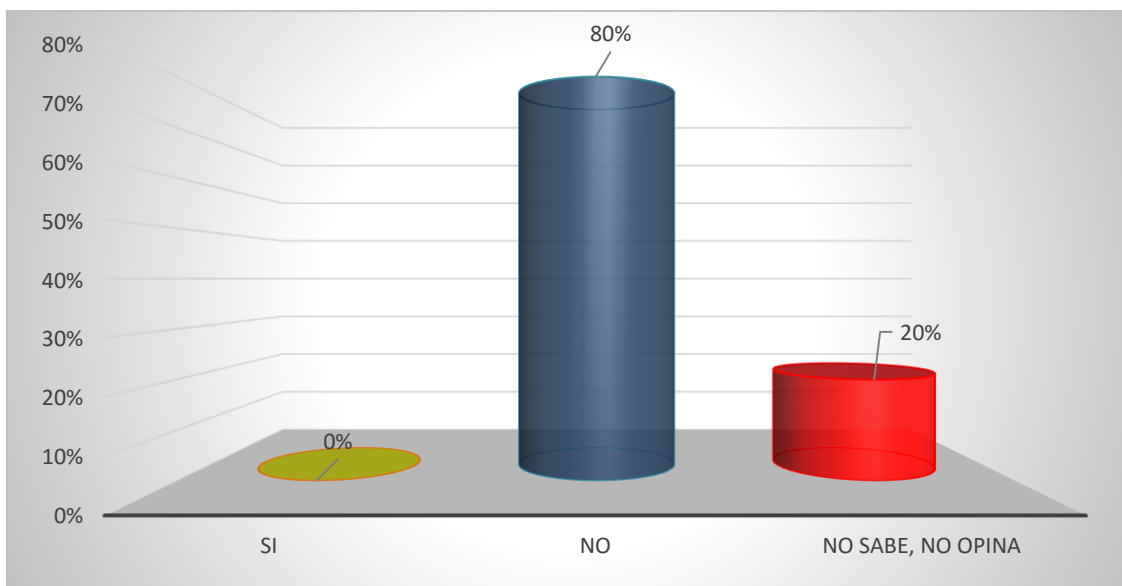
CONOCIMIENTO DEL MARGEN DE GANANCIA POR CADA QUESO

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	0	0%
No	8	80%
No sabe, no opina	2	20%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 20

CONOCIMIENTO DEL MARGEN DE GANANCIA POR CADA QUESO

**INTERPRETACIÓN:**

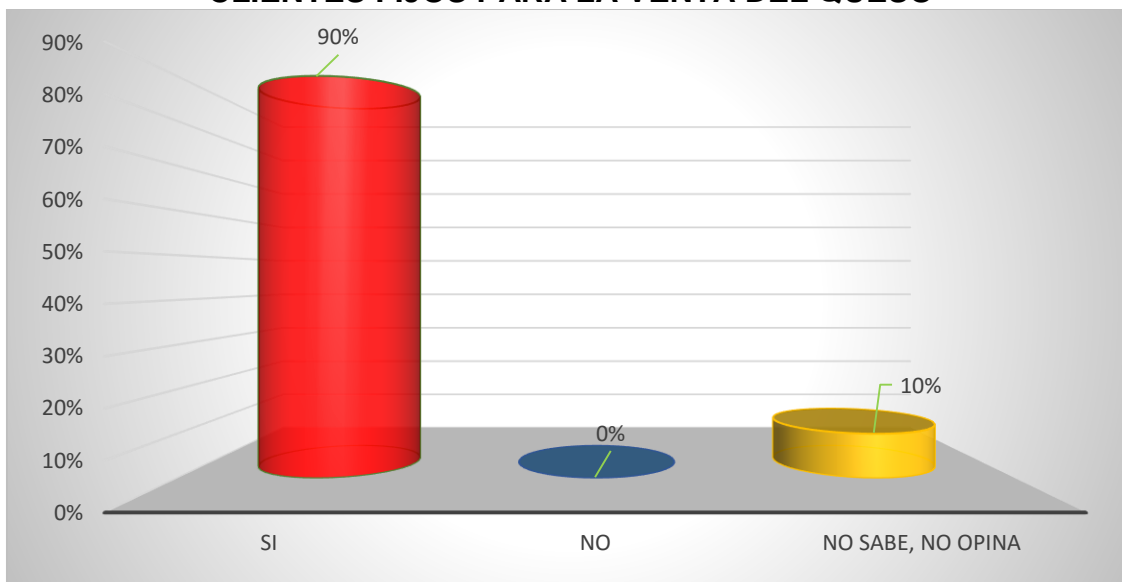
El gráfico nos muestra que el 80% de trabajadores no sabe cuál es el margen de ganancia por cada queso, porque ellos sacan el resultado de sus ingresos menos los gastos de cada mes para rendir cuentas a la asociación, mientras que 20% de trabajadores no opina.

TABLA N° 19

CLIENTES FIJOS PARA LA VENTA DEL QUESO

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	9	90%
No	0	0%
No sabe, no opina	1	10%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 21
CLIENTES FIJOS PARA LA VENTA DEL QUESO**INTERPRETACIÓN:**

El gráfico nos muestra que el 90% de trabajadores indican que cuentan con clientes fijos en la ciudad del Cusco como el mercado Vinocanchón, Molino y otros, el 10% que representa a un trabajador no opinó.

TABLA N° 20

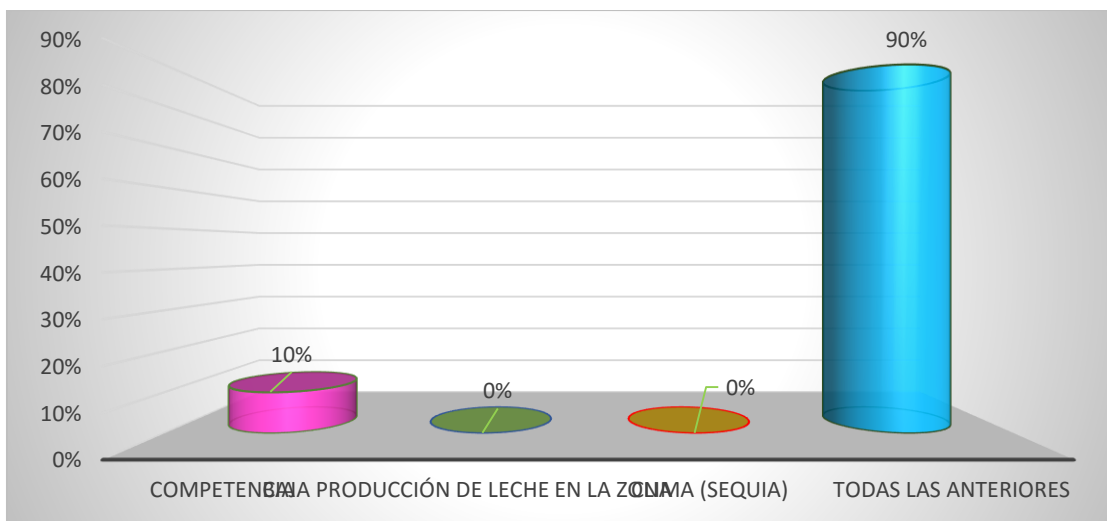
FACTORES QUE EVITAN QUE SUS VENTAS SEAN OPTIMAS

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Competencia	1	10%
Baja producción de leche en la zona	0	0%
Clima (sequia)	0	0%
Todas las anteriores	9	90%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 22

FACTORES QUE EVITAN QUE SUS VENTAS SEAN ÓPTIMAS



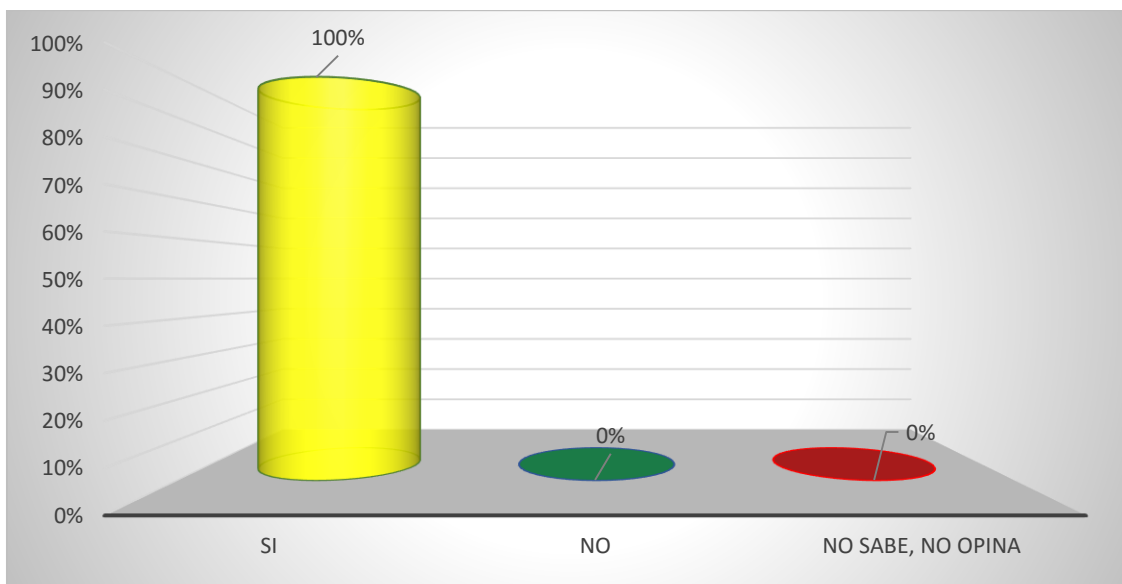
INTERPRETACIÓN:

El gráfico nos muestra que el 10% de trabajadores indican que la competencia es un factor que impide la venta óptima de su producto, mientras que el 90% coincide en que la competencia, la baja producción de leche en la zona, el clima desfavorable por temporadas son los factores negativos para que tengan éxito en su producción y ventas.

4.2 RESULTADOS RESPECTO AL OBJETIVO GENERAL**TABLA N° 21****IMPORTANCIA DE LA DETERMINACIÓN DE SUS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE QUESOS MEDIANTE UN SISTEMA**

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	10	100%
No	0	0%
No sabe, no opina	0	0%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 23**IMPORTANCIA DE LA DETERMINACIÓN DE SUS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE QUESOS MEDIANTE UN SISTEMA****INTERPRETACIÓN:**

El cuadro nos indica que el 100% de los trabajadores está de acuerdo en que, si es importante la determinación de sus costos de producción de quesos utilizando un sistema, además comentan que sería de gran ayuda para tener mayor control de su producción

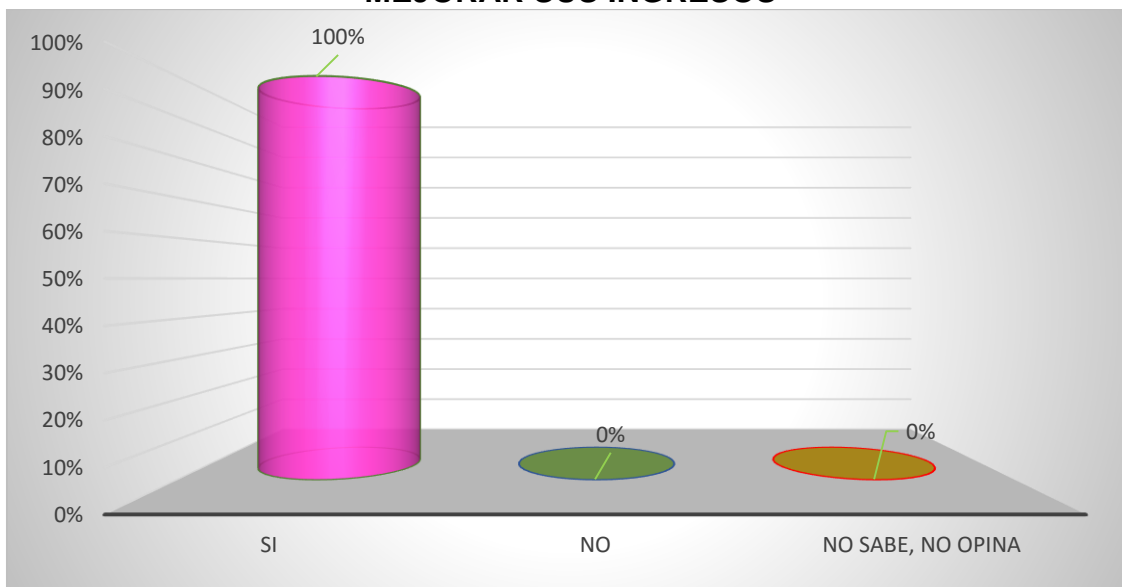
TABLA N° 22

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA
MEJORAR SUS INGRESOS**

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Si	10	100%
No	0	0%
No sabe, no opina	0	0%
Total	10	100%

FUENTE: Elaboración Propia

GRÁFICO N° 24

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA
MEJORAR SUS INGRESOS****INTERPRETACIÓN:**

El gráfico nos muestra que al 100% de los trabajadores de la planta le gustaría contar con un sistema de costos por procesos, para tener un mejor control de su producción y así obtener un mejor margen de ganancias.

CAPÍTULO V

DISCUSIÓN

SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS

El presente trabajo de investigación fue desarrollado en la comunidad de Ccolcca, el cual lleva por título “SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y LOS INGRESOS DE LA PLANTA LECHERA AUSANLAC CCOLCCA, DISTRITO DE OCONGATE-QUISPICANCHIS-CUSCO, PERIODO 2015”, con el fin de determinar eficientemente el costo de elaboración de quesos, lo cual permitirá que los productores conozcan de manera clara el costo que invierten en los diferentes elementos (mano de obra, materia prima, costos indirectos) y el nivel de ingresos que obtienen en la elaboración de los quesos.

ANTECEDENTES DE LA ELABORACIÓN DE QUESOS

La fabricación de queso es el mecanismo ideado por el hombre para aumentar el período de tiempo en que es posible aprovechar buena parte de los compuestos nutritivos presentes en un producto muy perecedero: la leche.

El origen del queso se sitúa en los países cálidos del Mediterráneo oriental, datando posiblemente de varios siglos antes de Cristo. Las tribus nómadas de estos países transportaban la leche en recipientes fabricados con piel de animales, estómagos, vejigas, etc. A temperatura ambiente, la leche se acidificaba rápidamente, separándose en cuajada y suero mediante este «cortado» espontáneo. El suero proporcionaba una bebida refrescante, mientras que la cuajada constituía una masa firme que podía consumirse directamente o conservarse durante períodos más largos.

Probablemente esta fermentación natural de la leche evolucionó en dos sentidos: de un lado, hacia la producción de las leches fermentadas líquidas, como el yogur, y, de otro, mediante el desuerado a través de paños o de recipientes perforados,



hacia cuajadas sólidas que podían salarse y mantenerse períodos más prolongados. De esta forma se conservaba gran parte del valor nutritivo de la leche, permitiendo su utilización en épocas de escasez de leche líquida.

Con el tiempo se comprobó que la secreción del estómago de rumiantes jóvenes tenía la capacidad de coagular la leche, conduciendo este hecho a la posterior utilización del cuajo para elaborar el queso.

Las referencias escritas sobre el queso son escasas hasta los tiempos de griegos y romanos, en que se reconoce su valor nutritivo y su variabilidad, atribuida a los distintos climas, tipos de leche y prácticas de elaboración. Dichas prácticas fueron extendiéndose con los movimientos de las poblaciones.

De esta forma se originó un alimento universal que se produce en prácticamente todo el mundo a partir de la leche de diversas especies de mamíferos. El queso se encuentra entre los mejores alimentos del hombre no sólo por su alto valor nutritivo, sino también por sus cualidades organolépticas.

La gran variedad existente de quesos se explica fundamentalmente por dos hechos:

1. La naturaleza de la leche, ya que no sólo influyen las diferencias entre leches de distintas especies o razas, sino que incluso pequeñas diferencias en la composición tienen efecto en las propiedades del queso.
2. Las formas de preparación, que presentan una gran diversidad. Antes venían determinadas por condiciones geográficas, climatológicas, económicas e históricas, pero actualmente estas condiciones se han modificado debido al progreso técnico y al desarrollo de los medios de comunicación. Aun así, muchos tipos de queso permanecen ligados a una región y no se fabrican en otros lugares.

Las características de cada tipo de queso son el resultado de numerosos factores interdependientes, además de la composición de la leche, factores microbianos (composición de la flora microbiana presente en la leche cruda), bioquímicos (concentración y propiedades de los enzimas presentes), físicos y fisicoquímicos



temperatura, pH, etc.), químicos (proporción de calcio en la cuajada, agua, etc.) y mecánicos (corte, removido, etc.). (Medina Fernandez, 1987, págs. 2-3).

Para demostrar la viabilidad del presente trabajo de investigación hemos considerado en primer lugar identificar la situación actual de la determinación de costo de elaboración de los quesos tal y conforme se encuentran, con sus errores, limitaciones, como es lógico tienen un carácter empírico, pero con cierta idea o con lo muy elemental y básico de determinación de un costo. Sin embargo, a efecto de esta apreciación y como resultado de nuestro trabajo de investigación estamos planteando un sistema de costos por procesos técnico y que les permitirá además fijar un precio adecuado y justo por el trabajo, esfuerzo y tiempo que invierten para la elaboración de un producto de calidad y garantizado para el consumo humano, por lo que a continuación alcanzamos la información detallada:

5.1 DESCRIPCION DE LOS HALLAZGOS MÁS RELEVANTES Y SIGNIFICATIVOS

- ✓ En la Planta Lechera “AUSANLAC” ubicada en la comunidad de Ccolcca en el distrito de Ocongate, se evidencio principalmente que no llevan un control adecuado y detallado de sus costos de producción, ni de los insumos que utilizan.
- ✓ Se apreció que la Asociación emprendió este negocio simplemente con la finalidad de obtener ingresos para cada poblador que se dedica a la crianza de ganado vacuno por la venta de la leche, mas no para poder obtener ganancias por la elaboración del queso, lo cual indica que no se valora el trabajo realizado en la Planta.
- ✓ No se sabe con exactitud el número de litros de leche que se utiliza para cada queso, lo cual indica que no tienen un control adecuado de la utilización de la materia prima por queso.
- ✓ Se observó que no todos los días logran obtener la misma cantidad de litros de leche, lo cual indica que varía el número de la cantidad de quesos producidos al día, debido a los cambios climáticos y a que no se les paga el



precio justo a los proveedores de la leche, lo cual provoca que alguno de ellos prefieran vender a otros productores de queso.

- ✓ También se pudo apreciar que cuentan con maquinarias para la producción de los quesos, pero no toman en cuenta la depreciación de estas dentro de sus costos de producción, Además su producción es limitada debido a que la tina que usan solo se abastece para 1000 litros, lo cual les impide tener mayor producción.
- ✓ El precio de venta con el que ofrecen no lo determinan de acuerdo a sus costos de producción, sino al precio que fija el mercado, es por esta razón que no obtienen un buen margen de ganancia que justifique la inversión de tiempo y esfuerzo.
- ✓ Finalmente encontramos su gran debilidad que es no contar con un sistema de costos de producción apropiado en el proceso de elaboración de quesos, lo cual no les permite determinar un precio adecuado, que les permita obtener ganancias, y tener una visión a futuro.

5.2 LIMITACIONES DEL ESTUDIO

- ✓ La lejanía de la Planta lechera “AUSANLAC”, que está ubicada en una comunidad lejana del distrito de Ocongate, con poca accesibilidad de transporte y comunicación.
- ✓ No se pudo encontrar a toda la Junta Directiva de la Asociación para solicitar permiso para realizar el trabajo de investigación.
- ✓ El idioma que manejan en la comunidad de Ccolcca por lo general es el quechua, lo que nos impedía tener una comunicación fluida.

5.3 COMPARACION CRÍTICA CON LA LITERATURA EXISTENTE

En esta sección del trabajo de investigación se aprecia la situación actual y real de la determinación de sus Costos de Producción de la Planta lechera “AUSANLAC” y la propuesta de un Sistema de Costos por procesos.

5.3.1 SITUACION ACTUAL Y REAL DE LA DETERMINACIÓN DE SUS
COSTOS DE PRODUCCIÓN.

TABLA N° 23
ACOPIO DE MATERIA PRIMA (LECHE)

DIAS	NUMERO DE PROVEEDORES	LITROS DE LECHE	PRECIO POR LITRO	TOTAL
LUNES 4	49	805	S/. 1.00	S/. 805.00
MARTES 5	49	888	S/. 1.00	S/. 888.00
MIERCOLES 6	49	854	S/. 1.00	S/. 854.00
JUEVES 7	49	688	S/. 1.00	S/. 688.00
VIERNES 8	49	657	S/. 1.00	S/. 657.00
TOTAL SEMANA 1		3892	S/. 1.00	S/. 3,892.00
LUNES 11	50	849	S/. 1.00	S/. 849.00
MARTES 12	50	878	S/. 1.00	S/. 878.00
MIERCOLES 13	50	901	S/. 1.00	S/. 901.00
JUEVES 14	50	734	S/. 1.00	S/. 734.00
VIERNES 15	50	684	S/. 1.00	S/. 684.00
TOTAL SEMANA 2		4046	S/. 1.00	S/. 4,046.00
LUNES 18	50	829	S/. 1.10	S/. 911.90
MARTES 19	50	774	S/. 1.10	S/. 851.40
MIERCOLES 20	50	801	S/. 1.10	S/. 881.10
JUEVES 21	50	678	S/. 1.10	S/. 745.80
VIERNES 22	50	614	S/. 1.10	S/. 675.40
TOTAL SEMANA 3		3696	S/. 1.10	S/. 4,065.60
LUNES 25	51	747	S/. 1.10	S/. 821.70
MARTES 26	51	828	S/. 1.10	S/. 910.80
MIERCOLES 27	51	838	S/. 1.10	S/. 921.80
JUEVES 28	51	729	S/. 1.10	S/. 801.90
VIERNES 29	51	568	S/. 1.10	S/. 624.80
TOTAL SEMANA 4		3710	S/. 1.10	S/. 4,081.00
TOTAL MES		15344		S/. 16,084.60

FUENTE: Elaborado por el Administrador de la Planta Ausanlac.

TABLA N° 24
PROMEDIO DE PRODUCCIÓN DE QUESOS

EGRESO DE INSUMOS				QUESOS DEL DÍA	LITROS DEL DÍA	LITROS POR QUESO
	DÍA	SAL	CUAJO	QUESOS	LITROS	
SEMANA 1	LUNES 04	14	12	92	805	8.8
	MARTES 05	16	13	96	888	9.3
	MIÉRCOLES 06	16	12	105	854	8.1
	JUEVES 07	13	10	82	688	8.4
	VIERNES 08	12	9	89	657	7.4
SEMANA 2	LUNES 11	15	12	92	849	9.2
	MARTES 12	15	12	98	878	9
	MIÉRCOLES 13	17	13	96	901	9.4
	JUEVES 14	14	10	79	734	9.3
	VIERNES 15	13	10	81	684	8.4
SEMANA 3	LUNES 18	14	12	82	829	10.1
	MARTES 19	14	11	94	774	8.2
	MIÉRCOLES 20	15	11	88	801	9.1
	JUEVES 21	13	10	74	678	9.2
	VIERNES 22	12	9	74	614	8.3
SEMANA 4	LUNES 25	14	10	79	747	9.5
	MARTES 26	15	11	80	828	10.4
	MIÉRCOLES 27	16	12	92	838	9.1
	JUEVES 28	13	10	77	729	9.5
	VIERNES 29	11	8	75	568	7.6

FUENTE: Elaborado por el Administrador de la Planta Ausanlac.



**TABLA N° 25
EGRESO DEL MES**

Nº	DIAS	GASTADOS EN ELMES DE ABRIL 2015	TOTAL DE S/.
1	LUNES 04	compra sal 28 bolsas a 17	S/. 476.00
2	MARTES 05		
3	MIÉRCOLES 06	Compra cuajo con 72S/. Y pasaje 36S/. Y gasolina 30 S/.	S/. 138.00
4	JUEVES 07		
5	VIERNES 08	Compra bolsas y papel kraft 25S/. Y pasaje 78,5 S/.	S/. 103.50
6	SÁB	COMPRA CANDADO Y ALDABA	S/. 10.00
7	DOM	envío de queso a Cusco	S/. 10.00
8	LUNES 11		
9	MARTES 12		
10	MIÉRCOLES 13	Compra tela para quesos despachado 8,5S/. y pasaje 87, gasolina 20	S/. 115.50
11	JUEVES 14		
12	VIERNES 15	Compra plastificadora y cinta 32 S/. Pasaje 82 S/.	S/. 114.00
13	SÁB		
14	DOM		
15	LUNES 18		
16	MARTES 19		
17	MIÉRCOLES 20	Compra bolsa de chismosa 14 S/. pasaje78,5 S/. gasolina 30	S/. 122.50
18	JUEVES 21	BAJADA A OCONGATE POR CALDERA EST. MAR. GUILLE. Almuerzo	S/. 12.00
19	VIERNES 22	Pasaje 71 S/.	S/. 71.00
20	SÁB	Compra botas dos pares a 35 S/.	S/. 70.00
21	DOM	envío de queso a cusco de 15 soles	S/. 15.00
22	LUNES 25	Cambio de aceite de corona 40S/. arreglo de espejo y de focos 35S/.y letras 15 soles	S/. 90.00
23	MARTES 26		
24	MIÉRCOLES 27	pasaje de acopio 77,7 S/. Gasolina 15 S/.	S/. 92.70
25	JUEVES 28	compra cocina 52 S/..dos jarras a 3,5 S/..pas.ccol.tink.3 están 10 S/.	S/. 72.00
		pagos de personales de administrado 900 y 3 ayudantes	S/. 2,400.00
		Pago a proveedores	S/. 16,084.60
		TOTAL GASTOS	S/. 19,996.80

FUENTE: Elaborado por el Administrador de la Planta Ausanlac.

TABLA N° 26
TOTAL VENTAS

PLANTA LECHERA AUSANLAC	PROMEDIO DE VENTA		
Señor (a): CCOLCCA	DIA	MES	AÑO
Dirección: CCOLCCA	30	04	2015

CANT.	UNIDAD	DISCRIPCIÓN	P.UNI.	IMPORTE
1	1722	QUESOS	12	20664.00
2		QUESOS MALOGRADA	0	0
3	3	QUESOS DE DESGUSTACION	0	0
TOTAL DE Q.	1725			
SON: Veinte mil seiscientos sesenta cuatro con 00/100			TOTAL S/.	20664.00

FUENTE: Elaborado por el Administrador de la Planta Ausanlac

TABLA N° 27
CUADRO DETERMINACIÓN DEL COSTO Y FIJACIÓN DEL PRECIO ACTUAL

Costo de elaboración de quesos del mes	S/. 19,996.80
Numero de quesos promedio mes	S/. 1,725.00
Costo unitario	S/. 11.59
Precio de venta por unidad	S/. 12.00
Utilidad por unidad	S/. 0.41

FUENTE: Elaboración propia

5.3.2 PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS

TABLA N° 28
PROCESO DE LA ELABORACIÓN DEL QUESO



FUENTE PROPIA: Elaboración propia

En nuestra propuesta de investigación se determinan los costos de producción en forma diaria por cada proceso, Como se observó anteriormente el acopio de leche en el día es variable, para esta propuesta se tomará el promedio de 900 litros de leche por día.

COSTOS DE PRODUCCIÓN POR DÍA

La Planta lechera Ausanlac cuenta con cuatro trabajadores, de los cuales solo tres participan en los 5 procesos de elaboración del queso: el maestro quesero y dos ayudantes, cada uno gana S/ 750.00 al mes, que, dividido entre 30 días y 5 procesos de elaboración, ganan S/5.00 por proceso.

**PROCESO 1
PASTEURIZACIÓN****TABLA N° 29
COSTO DE MATERIA PRIMA**

DETALLE	CANTIDAD	SOLES	TOTAL
Leche	900 litros	S/.1.20	S/. 1080.00

FUENTE: Elaboración propia

La cantidad de leche que se tomó en cuenta para nuestra propuesta es el promedio que recolectan en todo el mes.

El precio del litro de leche que presentamos en nuestra propuesta es de S/1.20, con la finalidad de dar un mejor pago a los proveedores.

**TABLA N° 30
COSTO DE MANO DE OBRA**

DETALLE	CANTIDAD	CU	TOTAL
Maestro quesero	1	S/.5.00	S/.5.00
Ayudante 1	1	S/.5.00	S/.5.00
Ayudante 2	1	S/.5.00	S/.5.00
TOTAL			S/.15.00

FUENTE: Elaboración propia

**TABLA N° 31
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

DETALLE		SUB TOTAL
Energía eléctrica	S/204 mensual	S/.3.40
Depreciación tina quesera	Tina quesera: (S/.14.000*10%)/360	S/.3.88
TOTAL		S/.7.28

FUENTE: Elaboración propia

En este proceso cuentan con dos CIF: la Energía eléctrica se utiliza solo en dos Procesos, al mes pagan aproximadamente S/204.00 /30 días/2 procesos= S/3.40 y la depreciación de se detalla en el cuadro.

PROCESO 2**CUAJADO****TABLA N° 32****COSTO DE MATERIA PRIMA**

DETALLE	CANTIDAD	SOLES	TOTAL
Cuajo (Total leche/75)	12 sobres	S/.0.90	S/.10.80

FUENTE: Elaboración propia

La medida de sobres de cuajo que utilizan es la cantidad de leche acopiada dividido en 75.

El precio de cada sobre de cuajo es estándar, de acuerdo a lo que compran.

TABLA N° 33**COSTO DE MANO DE OBRA**

DETALLE	CANTIDAD	CU	TOTAL
Maestro quesero	1	S/.5.00	S/.5.00
Ayudante 1	1	S/.5.00	S/.5.00
Ayudante 2	1	S/.5.00	S/.5.00
TOTAL			S/.15.00

FUENTE: Elaboración propia



**PROCESO 3
DESUERADO**

**TABLA N° 34
COSTO DE MANO DE OBRA**

DETALLE	CANTIDAD	CU	TOTAL
Maestro quesero	1	S/.5.00	S/.5.00
Ayudante 1	1	S/.5.00	S/.5.00
Ayudante 2	1	S/.5.00	S/.5.00
TOTAL			S/.15.00

FUENTE: Elaboración propia

**TABLA N° 35
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

DETALLE		SUB TOTAL
Energía eléctrica		S/.3.40
Depreciación Extractor de suero	$(S/.2100 \cdot 10\%) / 360$	S/.0.58
TOTAL		S/.3.98

FUENTE: Elaboración propia

En este proceso cuentan con dos CIF: la Energía eléctrica se utiliza solo en dos Procesos, al mes pagan aproximadamente $S/204.00 / 30 \text{ días} / 2 \text{ procesos} = S/3.40$ y depreciación de se detalla en el cuadro.

**PROCESO 4
SALADO****TABLA N° 36
COSTO DE MATERIA PRIMA**

DETALLE	CANTIDAD	SOLES	TOTAL
Sal (litros leche/ 53)	17 bolsas	S/.1.00	S/.17.00
Agua	S/.20.00 por mes 20/30 = 0.66		S/.0.66
			S/.17.66

FUENTE: Elaboración propia

La medida de sal que utilizan, es la cantidad de leche acopiada dividido entre 53.
El precio de cada bolsa de sal es estándar, de acuerdo a lo que compran.

**TABLA N° 37
COSTO DE MANO DE OBRA**

DETALLE	CANTIDAD	CU	TOTAL
Maestro quesero	1	S/.5.00	S/.5.00
Ayudante 1	1	S/.5.00	S/.5.00
Ayudante 2	1	S/.5.00	S/.5.00
	TOTAL		S/.15.00

FUENTE: Elaboración propia



PROCESO 5
MOLDEADO Y PRENSADO

TABLA N° 38
COSTO DE MANO DE OBRA

DETALLE	CANTIDAD	CU	TOTAL
Maestro quesero	1	S/.5.00	S/.5.00
Ayudante 1	1	S/.5.00	S/.5.00
Ayudante 2	1	S/.5.00	S/.5.00
TOTAL			S/.15.00

FUENTE: Elaboración propia

TABLA N° 39
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

DETALLE		SUB TOTAL
Depreciación Prensadora	$(S/. 4000 \cdot 10\%) / 360$	S/.1.11
Depreciación mesa quesera	$(S/.2300 \cdot 10\%) / 360$	S/.0.44
Depreciación Moldes 110 unid	$(S/1100 \cdot 10\%) / 360$	S/.0.31
Otros gastos (limpieza y otros)		S/.1.00
TOTAL		S/.2.86

FUENTE: Elaboración propia



HOJA DE COSTOS POR PROCESOS DE LA PLANTA LECHERA

TABLA N° 40
RESUMEN DE COSTOS POR PROCESOS POR DIA

DETALLE COSTO DE ELABORACION	PROCESO 1 Pasteurización	PROCESO 2 cuajado	PROCESO 3 desuerado	PROCESO 4 salado	PROCESO 5 Moldeado y prensado	TOTAL POR DIA (por la elaboración de 100 quesos)	
	TOTAL	TOTAL	TOTAL			TOTAL	UNITARIO
Materia prima Directa	S/. 1,080.00	S/. 10.80		S/. 17.66		S/. 1,108.46	S/. 11.08
Mano de obra Directa	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 15.00	S/. 75.00	S/. 0.75
Costos Indirectos de fabricación	S/. 7.28		S/. 3.98		S/. 2.86	S/. 14.12	S/. 0.14
TOTAL COSTO DE ELABORACION	S/. 1,102.28	S/. 25.80	S/. 18.98	S/. 32.66	S/. 17.86	S/. 1,197.58	S/. 11.98

En este cuadro se aprecia los costos de elaboración, tomando en cuenta la cantidad de 100 quesos por día para esta propuesta. También se detalla los costos que participan por cada proceso y por cada elemento de producción (MP, MO, CIF), obteniendo como resultado el costo unitario de S/11.98 por cada queso elaborado en el día.



TABLA N° 41
COSTO DE COMERCIALIZACIÓN POR DÍA

DETALLE	TOTAL	UNITARIO
Sueldo de encargado de venta	S/. 15.00	S/. 0.15
Plástico para embalar jabs de quesos (50 m a S/.25) (S/0.50*4 metros diarios)	S/. 2.00	S/. 0.02
Combustible para motocar	S/. 21.00	S/. 0.21
Depreciación de motocar	(S/.5.000*10%)/360	S/. 1.38
Pasajes Ocongate-Cusco-Ocongate	S/. 40.00	S/. 0.40
TOTAL COSTO DE COMERCIALIZACION:	S/. 62.00	S/. 0.62

En cuanto a los costos que incurren en la comercialización del queso, se cuenta con una persona que se encarga específicamente del traslado de los quesos hacia la ciudad del Cusco, su sueldo es de S/900.00 al mes entre 30 días, gana S/30 por día que se distribuye S/15.00 por funciones de venta y S/15.00 por administración de la Planta.



TABLA N° 42
COSTOS DE ADMINISTRACIÓN POR DÍA

Sueldo del encargado de Administrar Sueldo= $S/ 900.00/30\text{días}/2$ funciones (ventas y administración) = S/15.00 por día	S/. 15.00	S/. 0.15
COSTO TOTAL / UNITARIO	S/. 1,274.58	S/. 12.75

 HECHO POR:

 REVISADO POR:

De los costos totales y unitarios de las tablas N° 38,39 y 40 se obtiene que el costo total del queso (costo de producción+ costo de comercialización + costo de administración) es de S/12.75 por cada queso.

FUENTE: Elaboración propia

TABLA N° 43

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y DE VENTAS

Ventas (por 100 quesos al día)		S/. 1,500.00	S/.15.00
Costo de elaboración			
Materiales directos		1108.46	S/. 11.08
Leche pasteurizada 9litros x tanda de 100 UNDs	S/. 1,080.00		S/. 10.80
Cuajo	S/. 10.80		S/. 0.11
Sal y agua	S/. 17.66		S/. 0.18
Mano de obra directa		S/.75.00	S/. 0.75
3 trabajadores por 5 procesos	S/. 75.00		S/0.75
Costos Indirectos de fabricación		S/.14.12	S/. 0.14
Energía eléctrica	S/. 6.80		S/. 0.07
Depreciaciones	S/. 6.32		S/. 0.06
Gastos de limpieza y otros	S/. 1.00		S/. 0.01
MENOS: COSTO TOTAL DE ELABORACION		(S/. 1,197.58)	(S/11.98)
UTILIDAD BRUTA		S/. 302.42	S/. 3.02
MENOS: COSTOS DE COMERCIALIZACION		(S/. 62.00)	(S/. 0.62)
MENOS: COSTOS DE ADMINISTRACION		(S/. 15.00)	(S/. 0.15)
UTILIDAD NETA		S/. 225.42	S/. 2.25

FUENTE: Elaboración propia

TABLA N° 44

CUADRO COMPARATIVO DE LO ACTUAL CON LO IDEAL POR UNIDAD

DETALLE	MONTO	%
Utilidad Actual por unidad	S/. 0.41	
Utilidad Ideal por unidad	S/. 2.25	
Diferencia	S/. 1.84	448.78

FUENTE: Elaboración propia



INTERPRETACIÓN

Los socios en su gran mayoría afirman que la venta actual desde la fundación solo cubre el pago de la materia prima y la diferencia para la mano de obra directa de los que elaboran y gastos básicos, en algunos casos se quedan sin ganancia alguna por la mala determinación de sus costos y en otros casos les queda un remanente ínfimo de S/.0.41 por queso. Como resultado del presente trabajo de investigación se plantea incrementar todos los costos que intervienen en la elaboración de manera técnica contable de costos a un precio de venta de S/15.00, obteniendo una utilidad ideal de S/2.09 por queso, que porcentualmente significa un incremento de ingreso de 409.76% frente a la forma empírica de determinar el costo de elaboración y fijar el precio de venta.



CONCLUSIONES

1. En la Asociación Eterna Primavera Ccolcca afirman en un 80% que no llevan ningún sistema de costos de producción. También el 80% manifiesta que la forma de determinar el costo de producción es por simple sumatoria. El 100% afirma que los costos de elaboración son: la leche como materia prima, el suero, sal y agua como insumos, la mano de obra directa el administrador y tres ayudantes, la energía eléctrica, combustible, teléfono, transporte son costos indirectos de elaboración. Como se puede observar en las tablas N° 2, N°3, N° 7, gráficos N°6, N° 7 y N° 11 y la tabla N° 38 del capítulo V Discusión.
2. El precio de venta del queso lo determina el mercado lo afirma el 70% de los encuestados y el 30% indica que lo determinan en base a los costos de producción; el precio que coloca el mercado por unidad asciende a S/.12.00, dejando una utilidad de 0.41 que prácticamente es ínfimo frente al trabajo desarrollado, hemos averiguado que es debido a que los socios se satisfacen con la venta del acopio de leche como se puede observar en la tabla 5 y 14. El resultado de la presente investigación demuestra que el costo técnico de la elaboración del queso es de S/.11.98, más el costo de comercialización S/. 0.62, más el costo de administración S/.0.15, asciende a un costo total unitario de 12.75, en todo caso estarían vendiendo por debajo de costo de producción (- 0.75), sin considerar ninguna utilidad como se puede observar en la tabla N° 38, N°39 y N°40 del capítulo V.
3. Como resultado de la presente investigación planteamos un precio de venta de S/. 15.00 que deja una utilidad neta de S/.2.25, aun así, no es muy significativa puesto que si multiplicamos por una tanda diaria de 100 quesos por 5 días resulta S/.1125.00 por 4 semanas serian S/.4500.00, frente a la forma actual que es S/0.41 por 100 S/41.00 multiplicado por 5 días S/. 205 por 4 semanas S/.820.00 que es un monto irrelevante. Como se puede observar en la tabla N° 41 y 42 del capítulo V.



RECOMENDACIONES

1. La Planta Lechera “AUSANLAC”, debería utilizar la hoja de costos por procesos considerando todos los elementos de producción (MP, MO, CIF), resultado de la presente investigación como la forma ideal para alcanzar a la directiva la determinación correcta, adecuada y oportuna de la información que requieren para la toma de decisiones.
2. Los ingresos deben incrementarse en lo que a utilidad por unidad se refiere como resultado del trabajo de investigación, sobre la utilidad actual.
3. Según nuestra propuesta el precio a pagar a los proveedores por cada litro de leche debe ser de S/1.20, ya que de esa forma se asegurará el acopio de la mayor cantidad de leche, lo cual es conveniente para el aumento de elaboración. De esa manera se evita que los proveedores de leche vendan a la competencia.



BIBLIOGRAFÍA

- Alpes, U. (2005). *Introducción a costos. Economía I*.
- Ana Mendoza Rozas, J. P. (2001). *Sistema de costos por procesos Teoría y práctica*. Universidad de los Andes.
- Andes, U. P. (2009). *Costos y Presupuestos*. Puno: Soluciones Graficas.
- Anonimo. (26 de 07 de 2016). *unal.edu.co*. Obtenido de unal.edu.co:
<http://www.bdigital.unal.edu.co/12101/1/ricardorojasmedina.2014.pdf>
- Benavides, A. d. (2008). *“Establecimiento de los costos de producción en la elaboración de queso pasteurizado en la empresa Productos lacteos de fortuna en el periodo 2008”*. Tesis.
- CAJIZO PEREZ, H. .. (2006). *Teoría General del Sistema*. Costa Rica : Icap.
- Calderon Flores , S. E., & Gonzales Barboza, G. I. (2013). "Formalización de las Productoras de queso artesanal de la provincia de Santa Cruz, departamento de Cajamarca y la Determinación de un proceso de costeo para influir en la mejora de la competitividad del producto en el año 2013". *“Formalización de las Productoras de queso artesanal de la provincia de Santa Cruz, departamento de Cajamarca y la Determinación de un proceso de costeo para influir en la mejora de la competitividad del producto en el año 2013”*. Cajamarca, Cajamarca, Perú.
- Cecil, G. (1958). *INTRODUCCION A LA CONTABILIDAD DE COSTOS*. Mexico: Universidad Nacional Nordeste.
- Charle T. Horngren, G. F. (2007). *Contabilidad de costos: un enfoque gerencial*. Mexico: Pearson.
- Charles T., H. (2012). *Contabilidad de costos: Teoría general del costo*.
- Definicion ABC*. (s.f.). Obtenido de <http://www.definicionabc.com/economia/costo.php>
- Diccionario Oxford*. (s.f.). Obtenido de Diccionario Oxford:
<https://es.oxforddictionaries.com/definicion/elaboracion>
- Español, C. A. (s.f.). *La pagina de Bedri*. Obtenido de La pagina de Bedri:
http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Queso/Queso.htm
- Flores Soria, J. (2011). *Costos y Presupuestos*. Lima: Grafica Santo Domingo.
- Garcia Ayaviri, D. (s.f.). *MERCANTILES, CONTABILIDAD BÁSICA Y DOCUMENTOS*. Argentina: N-DAG.
- Gonzalez Villareal, M. (2002). *“Tecnología para la Elaboración de Queso blanco, amarillo y yogurt”*. Panamá.



- Infolactea. (s.f.). *Infolactea.com*. Obtenido de Infolactea.com: <http://infolactea.com/productos/la-industria-de-leche-y-derivados-lacteos-en-el-peru/>
- Kohler. (1974). *Contabilidad de costos*. España: Los Andes.
- Lucero, G. B. (2011). "Relacion de los costos de produccion con la toma de decisiones en la empresa de lacteos Leito". "*Relacion de los costos de produccion con la toma de decisiones en la empresa de lacteos Leito*". Quito, Ecuador.
- MARULANDA CASTAÑO, O. (2009). *Curso Costos y Presupuestos*. Mexico: UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA.
- Medina Fernandez, R. M. (1987). *Principios Basicos para la Fabricacion del Queso*. Madrid.
- Merma Quispe, M. (Agosto de 2016). Reseña historica de la Planta Lechera AUsanLAc. (J. Ceballos Guzman , & L. Vargas Enciso, Entrevistadores)
- Monroy Huamán, K., & Huallpa Raya, S. M. (2015). "Sistema de Costos por Procesos para la produccion de tejas mecanizadas y la fijacion de precios de venta en el Centro Poblado de Piñipampa-Cusco, periodo 2014". "*Sistema de Costos por Procesos para la produccion de tejas mecanizadas y la fijacion de precios de venta en el Centro Poblado de Piñipampa-Cusco, periodo 2014*". Cusco, Cusco, Peru.
- Mora, J. F. (1979).
- Omeñaca Garcia, J. (2008). *Contabilidad General*. España: Ediciones DEUSTO.
- Papadakis, A. (Ed.). (2006-2009). *www.economia48.com.pe*. Obtenido de La Gran Enciclopedia de la Economia: <http://www.economia48.com/spa/d/ingreso/ingreso.htm>
- Polimeni Andrew, Fabozzy Petson, Adelberg Minarci. (1994). *Sistema de contabilidad de costos*. Mexico: Pearson.
- Ruiz, B. (1996). *Diseño de sistemas de costos*. Bolivia: La Paz.
- SCHEINEIDER, E. (1967). *Teoria Economica*. Madrid: Aguilar.
- Teran Gandarillas, G. (s.f.). *TEMAS DE CONTABILIDAD BASICA E INTERMEDIA* (4ta ed.). Edicion y Cultura.
- TUCCI, V. (2005). *Sistema de costeo basado en actividades*. Argentina: Costeo ABC.



MATRIZ DE CONSISTENCIA

I.PROBLEMA	II.OBJETIVOS	III.HIPOTESIS	IV.VARIABLES	V. DIMENSIONES	VI. INDICADORES	VII.POBLACION Y MUESTRA
Problema general	Objetivo General	Hipótesis General	Variable 1	Dimensión 1	Indicador 1	Población
¿En qué medida el sistema de costos por procesos en la elaboración de quesos coadyuva en los ingresos de la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate - Quispicanchis-cusco, periodo 2015?	Establecer el sistema de costos por procesos en la elaboración de quesos, como coadyuva en los ingresos de la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015.	El sistema de costos por procesos en la elaboración de quesos coadyuva sustancialmente en los ingresos de la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco.	<ul style="list-style-type: none"> Sistema de Costos por procesos. 	-Materia Prima	MPD: Costo de Leche MPI: Costo de cuajo y sal	La población que tomamos en cuenta para realizar el trabajo de investigación está conformada por la planta lechera Ausanlac Ccolcca, Distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco.
				Mano de obra	Costo de Personal	
				Costos indirectos de fabricación	Varios	



Problemas Específicos	Objetivos Específicos	Hipótesis Específicos	Variable 2	Dimensión 2	Indicador 2	Muestra
a. ¿Cómo se establecen los costos de elaboración de quesos en la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015?	a. Establecer los costos de elaboración de quesos de la planta lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015.	a. En la Planta Lechera Ausanlac se establecen los costos de manera empírica sin nivel técnico contable de costos y no se precisa con exactitud.	Los ingresos	<ul style="list-style-type: none"> • Mercado • Demanda • Oferta 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia • Clientes • Precio • Calidad 	La muestra que tomamos en cuenta para realizar el trabajo de investigación es igual a la población, está conformada por la planta lechera Ausanlac Ccolcca, Distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco.
b. ¿Cuáles son los ingresos de la Planta Lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015?	b. Identificar los ingresos de la Planta Lechera Ausanlac Ccolcca, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015	b. Los ingresos de la Planta Lechera Ausanlac, distrito de Ocongate-Quispicanchis-Cusco, periodo 2015, se incrementan de manera sustancial y ordenada				



INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS

ENCUESTA

APRECIADO SOCIO:

Esta encuesta nos permitirá conocer de qué manera la aplicación de un Sistema de Costos por Procesos es más beneficioso para nuestra empresa de elaboración de quesos en la comunidad de Ccolcca, distrito de Ocongate, Provincia de Quispicanchis, ciudad del Cusco periodo 2015. Toda la información prestada es anónima, voluntaria y será manejada de manera absolutamente confidencial, por lo tanto, no se requiere que se identifique a la persona o empresa. Le agradeceré responder las preguntas de acuerdo a lo que usted conoce o piensa, si tiene alguna duda por favor pida la aclaración pertinente. En ese sentido marque con un aspa la alternativa que lo requieran considere correcta y responda según su criterio las preguntas

1. ¿La planta lechera Ausanlac lleva contabilidad?
 - a) Si
 - b) No
 - c) No sabe, no opina

2. ¿La planta lechera Ausanlac lleva algún sistema de costos de producción?
 - a) Si
 - b) No
 - c) No sabe, no opina

3. ¿Cómo determina sus costos de producción?
 - a) Simple sumatoria
 - b) De acuerdo con sus pares
 - c) Por imitación
 - d) Hoja de costos



- e) No sabe no opina ()
4. ¿De dónde acopian la leche?
- a) Los pobladores les proveen ()
 - b) Tienen su propia granja de vacas ()
 - c) De diversos lugares ()
5. ¿Cuántos litros acopian por día?
- a) 500-700 litros ()
 - b) 701-900 litros ()
 - c) 901-1000 litros ()
 - d) Más de 1000 litros ()
6. ¿De cuántos litros de leche se produce un queso?
- a) 8 litros ()
 - b) 9 litros ()
 - c) 10 litros ()
 - d) Más de 10 litros ()
7. ¿Qué otros insumos utilizan?
- a) Suero ()
 - b) Sal ()
 - c) Agua ()
 - d) Todos los anteriores ()
8. ¿Qué costos indirectos incurren en su producción?
- a) Energía eléctrica ()
 - b) Combustible ()
 - c) Teléfono y celular ()
 - d) Gastos de transporte. ()
 - e) Todas las anteriores ()



9. ¿Utilizan una medida estándar para el cálculo de la leche e insumos para la elaboración del queso?
- a) Si ()
 - b) No ()
 - c) A veces ()
 - d) Nunca ()
10. ¿Cuántos quesos promedio elaboran al día?
- a) 80 – 90 ()
 - b) 91 – 100 ()
 - c) 100 a más ()
11. ¿Conoce el costo de cada queso?
- a) Si ()
 - b) No ()
 - c) No sabe, no opina ()
12. ¿Cuentan con tecnología y maquinaria adecuada para la elaboración de los quesos?
- a) Si ()
 - b) No ()
 - c) No sabe, no opina ()
13. ¿Sabe Ud. si estas maquinarias e instrumentos se deprecian?
- a) Si ()
 - b) No ()
 - c) Desconoce ()
14. ¿En base a que fija los precios de venta del queso?
- a) A los costos de producción (materia prima, mano de obra, CIF) ()



- b) Al precio del mercado ()
- c) Al nivel de ingresos deseado ()
- d) A la demanda. ()
- e) Otros ()

15. ¿Esta Ud. de acuerdo con el precio de venta de quesos que fija el mercado?

- a) Si ()
- b) No ()
- c) No sabe, no opina ()

16. Los precios de venta de quesos le generan:

- a) Ganancias ()
- b) Perdidas ()
- c) Solo recupera el capital. ()
- d) No sabe, no opina ()

17. ¿Sabe Ud. cuál es el margen de ganancia por cada queso?

- a) Si ()
- b) No ()
- c) No sabe, no opina ()

18. ¿Cuentan con clientes fijos para la venta de los quesos?

- a) Si ()
- b) No ()
- c) No sabe, no opina ()

19. ¿Cuáles son los factores que evitan la venta óptima de los quesos?

- a) Competencia ()
- b) Baja producción de leche en la zona ()
- c) Clima (sequias) ()
- d) Todas las anteriores ()



20. ¿Crees que es importante la determinación de sus costos de producción de quesos mediante un sistema?

- a) Si ()
- b) No ()
- c) No sabe, no opina. ()

21. ¿Les gustaría implementar un sistema de costos por procesos para que puedan determinar sus costos de producción y mejorar sus ingresos?

- a) Si ()
- b) No ()
- c) No sabe, no opina ()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

FOTO





