

UNIVERSIDAD PRIVADA SAN CARLOS**FACULTAD DE CIENCIAS****ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS****TESIS**

**COSTOS POR PROCESOS Y RENTABILIDAD DE LA PLANTA DE
PROCESAMIENTO DE QUESO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
HUATA, PERÍODO 2019.**

PRESENTADA POR:**MINERVA CAROLINA SUAÑA ROJO****PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:****CONTADOR PÚBLICO****PUNO - PERÚ****2021**

UNIVERSIDAD PRIVADA SAN CARLOS

FACULTAD DE CIENCIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

TESIS

COSTOS POR PROCESOS Y RENTABILIDAD DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO
DE QUESO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUATA, PERIODO 2019

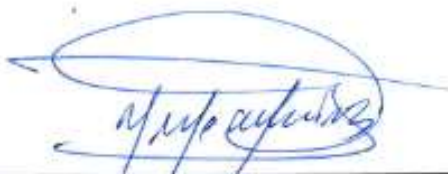
PRESENTADO POR:

MINERVA CAROLINA SUAÑA ROJO

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO

APROBADA POR EL SIGUIENTE JURADO.


PRESIDENTE


M.sc. Zoraida Yupanqui Vizcarra


PRIMER MIEMBRO


M.sc. José Etadio Núñez Quiroga

SEGUNDO MIEMBRO


Dr. Heber Nehemias Chui Betancur

ASESOR DE TESIS


Dr. David Moisés Calizaya zeballos

ÁREA: Ciencias Sociales

SUB ÁREA: Economía y Negocios

DISCIPLINA: Negocios y Management

ESPECIALIDAD: Costos

Puno, 31 de mayo de 2021



DEDICATORIA

Con gratitud eterna a mi Padre Celestial, quien me dió sabiduría, inteligencia, esperanza y fortaleza para seguir adelante en cada momento de mi existencia.

Con profundo amor a mis hijas Ariana Yamile y Ashlye Paola Massiel, fuentes de mi inspiración, perseverancia y fuerza de superación.

Con inmenso cariño para mis padres Arístides y Ninfa, así como a mi hermano Bilsam Maxdiel por su permanente apoyo y empuje para el logro de mis estudios profesionales.

AGRADECIMIENTOS

A Dios por su infinito amor, por haberme dado la vida y hacerme una persona digna para enfrentar los retos de la sociedad.

A la Universidad Privada San Carlos, por haberme dado la oportunidad de realizarme en sus claustros profesionalmente y acogerme como mi segundo hogar.

A la Escuela Profesional de Contabilidad y Finanzas, y a su plana docente por sus valiosos conocimientos impartidos y asesoramiento permanente en mi formación profesional, que coadyuvará al desarrollo de nuestro país.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTOS	ii
ÍNDICE GENERAL	iii
ÍNDICE DE TABLAS	v
ÍNDICE DE FIGURAS	vi
ÍNDICE DE ANEXOS	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
INTRODUCCIÓN	1

CAPÍTULO I

**PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DE LA
INVESTIGACIÓN**

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.	2
1.1.1 Problema general	4
1.1.2 Problemas específicos	4
1.2 ANTECEDENTES	5
1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	9
1.3.1 OBJETIVO GENERAL	9
1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	9

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 MARCO TEÓRICO	10
2.1.1 Sistema de costos por proceso	10
2.1.2 Procedimiento de costos por proceso	10
2.1.3 Características de costos por procesos	11
2.1.4 Objetivos del sistema de costos por procesos	12
2.1.5 Importancia del sistema de costos por procesos	12
2.1.6 Desventajas del sistema de costos por procesos	12
2.1.7 Rentabilidad	13
2.1.8 Medida de rentabilidad	13
2.1.9 Ratios de rentabilidad	14
2.1.10 Leche	15
2.1.11 Composición de la leche	15
2.1.12 El queso	16
2.1.13 Proceso de la elaboración tipo paria	16

2.2 MARCO CONCEPTUAL	16
2.2.1 Costo	16
2.2.2 Costo de producción	16
2.2.3 Costos por procesos	17
2.2.4 Materia prima directa	17
2.2.5 Mano de obra directa	17
2.2.6 Mano de obra indirecta	17
2.2.7 Costos indirectos de fabricación	18
2.2.8 Proceso	18
2.2.9 Activo corriente	18
2.2.10 Activo fijo	18
2.2.11 Costo unitario	18
2.2.12 Eficacia	18
2.2.13 Elaboración	18
2.2.14 INGRESOS	19
2.2.15 Queso	19
2.3.HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN	19
2.3.1 HIPÓTESIS GENERAL	19
2.3.2 HIPÓTESIS ESPECÍFICAS	19
CAPÍTULO III	
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	
3.1 ZONA DE ESTUDIO	20
3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA	20
3.3 MÉTODOS Y TÉCNICAS	20
3.4 IDENTIFICACIÓN DE VARIABLES	21
3.5 MÉTODO O DISEÑO ESTADÍSTICO	22
CAPÍTULO IV	
EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	
4.1 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS E INTERPRETACIÓN DE LA ENCUESTA.	23
4.2 DE LA OBSERVACIÓN Y OBTENCIÓN DE DOCUMENTOS FUENTES.	48
CONCLUSIONES	64
RECOMENDACIONES	65
BIBLIOGRAFÍA.	66
ANEXOS	70

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 01. Identificación de variables	21
Tabla 02. ¿De dónde acopia la leche?	23
Tabla 03. ¿Cuántos litros de leche acopia por día?	24
Tabla 04. ¿Qué cantidad de litros de leche necesita para producir un queso?	26
Tabla 05. ¿Qué insumos más se utiliza para la elaboración del queso?	27
Tabla 06. ¿Para la elaboración del queso, se utiliza una medida estándar para el cálculo de la leche e insumos?	28
Tabla 07. ¿Cuántos quesos en promedio produce al día?	29
Tabla 08. ¿Conoce cuánto es el costo de producción por cada queso?	30
Tabla 09. ¿Qué costos indirectos se utilizan?	31
Tabla 10. ¿Cómo determina sus costos de producción de quesos?	32
Tabla 11. ¿Cuenta con algún sistema de costos de producción?	33
Tabla 12. ¿Lleva registros de contabilidad?	34
Tabla 13. ¿Utiliza maquinarias, equipos e instrumentos adecuados para la producción de quesos?	35
Tabla 14. ¿Incluye costos de depreciación de las maquinarias, equipos e instrumentos para su reposición?	36
Tabla 15. ¿En base a qué fija los precios de venta del queso?	37
Tabla 16. ¿Estaría de acuerdo con el precio de venta del queso que fije el mercado?	39
Tabla 17. ¿Cuenta con clientes fijos para la venta de quesos?	40
Tabla 18. ¿Conoce cuánto es el precio de venta por cada queso que produce?	41
Tabla 19. ¿Qué genera los precios de venta de los quesos?	43
Tabla 20. ¿Para la determinación de sus costos de producción de quesos, sería importante implementar un sistema de costos por procesos?	44
Tabla 21. ¿Con la implementación del sistema de costos por procesos, mejoraría sus ganancias o rentabilidad?	45
Tabla 22. tabla cruzada entre ¿Cuenta con algún sistema de costos de producción? y ¿Qué genera los precios de venta de los quesos?	47
Tabla 23. Acopio de leche	50
Tabla 24. Venta de quesos	51
Tabla 25. Costo de mano de obra directa en la producción de quesos	53
Tabla 26. Costos mano de obra indirecta	55
Tabla 27. Costo de materias primas de para elaboración de queso	57
Tabla 28. Consumo de suministros de planta	59
Tabla 29. Consumo de energía eléctrica	59
Tabla 30. Depreciación	60
Tabla 31. Resumen del estado de costos por procesos	62

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 01. ¿De dónde acopia la leche?	24
Figura 02. ¿Cuántos litros de leche acopia por día?	25
Figura 03. ¿Qué insumos más se utiliza para la elaboración del queso?	26
Figura 04. ¿Qué insumos más se utilizan para la elaboración del queso?	27
Figura 05. ¿Para la elaboración del queso, se utiliza una medida estándar para el cálculo de la leche e insumos?	28
Figura 06. ¿Cuántos quesos en promedio se producen al día?	29
Figura 07. ¿Conoce cuánto es el costo de producción por cada queso?	30
Figura 08. ¿Qué costos indirectos se utilizan?	31
Figura 09. ¿Cómo determina sus costos de producción de quesos?	32
figura 10¿Cuenta con algún sistema de costos de producción?	33
Figura 11. ¿Lleva registros de contabilidad?	34
Figura 12. ¿Utiliza maquinarias, equipos e instrumentos adecuados para la producción de quesos?	35
Figura 13. ¿Incluye costos de depreciación de las maquinarias, equipos e instrumentos para su reposición?	36
Figura 14. ¿En base a qué fija los precios de venta del queso?	38
Figura 15. ¿Estaría de acuerdo con el precio de venta del queso que fije el mercado?	39
Figura 16. ¿Cuenta con clientes fijos para la venta de quesos?	40
Figura 17. ¿Conoce cuánto es el precio de venta por cada queso que produce?	41
Figura 18. ¿Qué genera los precios de venta de los quesos?	43
Figura 19. ¿Para la determinación de sus costos de producción de quesos, sería importante implementar un sistema de costos por procesos?	44
Figura 20. ¿Con la implementación del sistema de costos por procesos, mejoraría sus ganancias o rentabilidad?	46
Figura 21. Proceso de elaboración de quesos	49
Figura 22 .Acopio de leche	50
Figura 23. Venta de quesos	51
Figura 24. Costo de mano de obra directa en la producción de quesos	54
Figura 25. Costos mano de obra indirecta	56
Figura 26. Costo de materias primas de para elaboración de queso	58
Figura 27. Consumo de energía eléctrica	60
Figura 28. Depreciación	61

INDICE DE ANEXOS

Anexo 01. Encuesta procedimientos de costos por proceso	71
Anexo 02. Evidencias fotográficas	75
Anexo 03 Resultados de la encuesta	76
Anexo 04 .Resumen de procesamiento de casos	78

RESUMEN

El presente trabajo de investigación ubicado en la planta de procesamiento de queso de Municipalidad Distrital de Huata tuvo como objetivo principal determinar si los costos por procesos de la producción de Queso influyen en la rentabilidad de la Planta de Procesamiento de queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019, La población para el trabajo de investigación fueron los trabajadores de la Planta de procesamiento de queso, el tipo de investigación fue descriptivo. Se utilizó tablas descriptivas y gráficos de histograma para detallar los resultados de la encuesta realizada también se utilizara la prueba Chi cuadrada (X^2) para contrastar la hipótesis general cuyos resultados fueron de que existe evidencia estadística significativa de que los procedimientos de costos por procesos de la producción de queso influye en la rentabilidad de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019

Palabras clave: derivados lácteos, Huata, producción de quesos

ABSTRACT

The present research work located in the cheese processing plant of the District Municipality of Huata had as main objective to determine if the costs for processes of Cheese production influence the profitability of the Cheese Processing Plant of the District Municipality of Huata , for the period 2019, The population for the research work was the workers of the Cheese Processing Plant, the type of research was descriptive. Descriptive tables and histogram graphs were used to detail the results of the survey carried out. The Chi-square test (χ^2) was also used to contrast the general hypothesis whose results were that there is significant statistical evidence that the cost procedures by processes of the Cheese production influences the profitability of the Cheese Processing Plant of the District Municipality of Huata, for the period 2019

Keywords: dairy derivatives, Huata, cheese production

INTRODUCCIÓN

La Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad de Huata cumple un papel importante en el factor económico y con la finalidad de evitar desviaciones, errores, fraudes, robos, pérdidas y afianzar la confianza de la población en la Municipalidad Distrital de Huata y la motivación para que todo los trabajadores se sientan comprometidos con su trabajo en la entidad y motivados a realizar los procesos constantemente respetando las leyes y normas siendo comprometido con sus funciones cumpliendo con los objetivos establecidos.

El presente trabajo de investigación es un tema de gran interés ya que nos permite determinar los costos por procesos de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad de Huata en el año 2019 genera una rentabilidad económica y también cuantificar a qué procesos se va el dinero destinado en la planta de producción de de queso.

El trabajo de investigación está desarrollado por 4 capítulos estructurados de la siguiente forma:

Capítulo I: En el primer capítulo se detalla el planteamiento del problema, antecedentes y objetivos de la investigación.

Capítulo II: Se realiza el marco teórico, marco conceptual e hipótesis de la investigación.

Capítulo III: Se describe la metodología de investigación, las características de la zona de estudio, se determinó el tamaño de muestra, los métodos y técnicas, la identificación de variables y se abarcó el diseño estadístico.

Capítulo IV: La exposición y análisis de los resultados de la investigación, en base a la encuesta realizada, por último las conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

En nuestro país se observa que la elaboración de diversos productos lácteos, es una de las actividades que se desarrolla en todo el Perú, pues brinda trabajo a la población campesina generando ingresos con la elaboración de quesos que lo realizan a través de plantas lecheras a escalas según su producción de leche.

En la actualidad la Provincia de Puno ha crecido enormemente en la crianza de ganado vacuno lechero, porque es la actividad económica principal en la zona; según la Dirección Regional Agraria de Puno hay en esta provincia cerca de 1000 productores lácteos que mensualmente obtienen 100 mil litros de leche. La mayor parte de esta producción se encuentra en los distritos de Acora con 29.56 %, Puno con 9.37%, Mañazo con 8.82%, Paucarcolla 8%, Chucuito 7.31%, Capachica 6.19%, Atuncolla 6.14% y Huata con 5.51% que ocupa el noveno lugar del total de 15 distritos de la Provincia de Puno, cuenta con alta calidad genética de ganado vacuno (Brown Swiss, Holstein, etc.), que según Sierra Exportadora cada vaca produce un promedio de 10 litros de leche diario, materia prima que permite abastecer de quesos a los mercados regionales de las ciudades de Arequipa, Tacna, Cusco y Lima.

La producción lechera en el Distrito de Huata, depende del mejoramiento genético de ganado vacuno Brown Swiss, cuenta además con un potencial productivo en la

producción de pastos y forrajes que es el sustento de la alimentación del ganado vacuno para la producción de leche y su transformación en queso, teniendo como mercado principal la ciudad de Arequipa y dentro la región Puno; actualmente el Distrito de Huata cuenta con cinco plantas procesadoras de elaboración de queso..

Nuestro objeto de investigación es la Planta industrial de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, que se dedica al procesamiento de la elaboración de quesos, que viene funcionando desde el año 2010 con el acopio de leche de las parcialidades de Faón, Collana I, Collana II, Yasin y Sector Moro Viejo; que depende de la administración directa de la Municipalidad Distrital de Huata; desde su inicio se tiene un control deficiente de ingresos y gastos por lo que no tiene una determinación adecuada de los costos de producción de queso, lo que permite la subvención de presupuesto por parte del gobierno local a la conclusión de cada periodo de gestión municipal.

Además, no cuenta con un control de bienes que se relevan en cada periodo, lo que le permite funcionar de manera informal en sus operaciones de costos por procesos de producción y su rentabilidad con un inadecuado apoyo técnico y contable.

En consecuencia, surge la necesidad de llevar a cabo una investigación sobre los procedimientos de costos de producción de queso, que permita contar con un costo de producción real, fijar precio de venta con rentabilidad y que sea sostenible en el tiempo la Planta de procesamiento de queso de la Municipalidad Distrital de Huata sin subvención económica del gobierno local. También se busca cuantificar los procedimientos de costos de producción de queso influye en la rentabilidad de la Planta de procesamiento de queso de la Municipalidad Distrital de Huata.

1.1.1 Problema general

¿Influirá los procedimientos de costos por procesos de la producción de queso en la rentabilidad de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, Provincia de Puno, para el periodo 2019?

1.1.2 Problemas específicos

- ¿Cuáles son los procedimientos de costos por procesos de producción de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019?
- ¿Cuál será la rentabilidad de la Planta de Procesamientos de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019?

1.2. ANTECEDENTES

Para el desarrollo del presente proyecto de investigación se realizó la revisión bibliográfica de trabajos similares, recurriendo a facultades de Ciencias Contables, Ciencias Económicas y Administración referentes en el área de costos por procesos de producción.

Calderón & Gonzales (2013); indica que la determinación de los costos por procesos, 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 solo tendrán un sueldo fijo, sino 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”.

Castañeda (2012); recomienda; 1) Utilizar la contabilidad de costos por procesos, para llevar un mejor control de su inversión y así determinar cuál es el costo por unidad producida; teniendo el costo unitario del producto se podría manejar de una mejor manera las ventas, y así se obtendría mayor rentabilidad. 4) Elaborar un sistema de costos por procesos, para mantener un orden y control de costos cuando estos se presenten y poder ajustarlo cuando exista alguna variación en los precios; de esta manera se obtendría la utilidad deseada por el agricultor del Distrito de Guadalupe.

Charca (2016). Concluye, que el diseño del sistema de costos por procesos, es el sistema apropiado para un estricto control de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que coadyuva en la evaluación y el control, desde que ingresa los elementos al primer proceso, como es el Pasteurizado, seguido del proceso de Madurado, luego del Moldeado, hasta que culmine el cuarto proceso productivo

Prensado.

Terrones (2015); Concluye, 1) En la actualidad la asociación de pequeños agricultores y ganaderos el Algarrobal de Moro no cuenta con un sistema de costos, calculando de manera equivocada el costo de producción, mientras que con la implementación del Sistema de Costos por Procesos, se analiza todos los elementos del costo, mejorando el control sobre estos. 4) Mediante la implementación de un sistema de costos por procesos, la Asociación de Pequeños Agricultores y Ganaderos el Algarrobal de Moro, optimiza el uso de sus recursos, asignando los costos indirectos de manera real, por lo tanto el costo de ventas se incrementa, por otro lado, la utilidad disminuye.

Balarezo (2015); Concluye, la gestión empresarial se verá beneficiada gracias a la implementación del sistema de costos por procesos, puesto que permitirá un control adecuado de sus recursos y la toma de decisiones acertadas que la conlleven a reducir sus costos, aumentar sus ingresos, maximizar sus utilidades y brindar un producto de calidad.

Sotomayor & Vilcahuaman (2015); Concluyen, En la naturaleza de los sistemas de costos por procesos, en la toma de decisiones en las empresas dedicadas al procesamiento de frutas tropicales, el costo basados en actividades no constituyen un sistema alternativo al costeo por procesos; la característica peculiar y propia de estos costos está dado por su orientación en actividades como objetos fundamentales de costos; por lo tanto, ABC es solo un método que se podría aplicar como parte integrante de los sistemas ya conocidos. El método ABC, lleva adelante tres funciones a desarrollar: Valoración de existencias, control de operaciones y medición del costo del producto.

López (2014); Recomendación, determinar el costo de los productos de manera correcta, es decir, contablemente, así evaluar los gastos, las oportunidades de reducción de costos y mejoras de rendimiento, permitiendo al personal administrativo actuar de manera más competente y poder mantenerse con un producto de buena calidad y precio. Es necesario

que se diseñe un sistema de costos por proceso de producción, para que ayude a determinar con precisión el costo real de cada uno de los productos químicos atribuyéndole un buen manejo de recursos.

Blacio (2012); Recomienda, que la contadora conozca y aplique el Inventario Inicial como documento válido para elaborar el estado de situación inicial y en base a este proporcione periódicamente los informes financieros, herramientas fundamentales para la toma de decisiones. Que se utilice el Plan y Manual de Cuentas adecuado para una contabilidad de Costos por Procesos y proporcione información financiera codificada y conforme a las normas de contabilidad en vigencia.

Chiriboga (2014); Concluye, para la realización del presente trabajo de investigación se ha considerado como referencia el Sistema de Costos por procesos puesto que la producción de la Empresa Industrial Mega Sport es de forma continua y homogénea. El Sistema de costos por proceso en la Empresa Industrial Mega Sport aumentará la rentabilidad, ya que se diseñó formatos de control que se utilizarán desde el inicio de la producción hasta la terminación de la misma; así como también se elaboró diagramas de flujo que permiten desarrollar la producción de manera adecuada.

Lucero (2011); En sus conclusiones: la empresa de lácteos Letio 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.

Colque (2006); En su tesis sostiene que la rentabilidad de la producción de quesos y

mantequilla son afectadas por factores como el difícil acceso para su comercialización y la incorrecta determinación de sus costos unitarios.

Barrionuevo (2009); En su tesis concluye, que para lograr una mayor producción y rentabilidad los productores pequeños de derivados lácteos están obligados a adoptar métodos, sistemas y medios que suministren información relacionada a los costos de producción.

Vargas (2016).Concluye:La implementación de un sistema de costos por proceso permite mejorar la toma de decisiones ya que se obtiene información oportuna y real de los costos incurridos y por lo que la implementación de un sistema de costos por proceso permitirá a la empresa por un lado simplificar el cálculo de los costos unitarios mejorar positivamente su rentabilidad

1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Determinar si los procedimientos de costos por procesos de la producción de Queso influyen en la rentabilidad de la Planta de Procesamiento de queso de la Municipalidad Distrital de Huata, Provincia de Puno, para el periodo 2019.

1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar los procedimientos de costos por procesos de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019.
- Determinar la rentabilidad de la Planta de Procesamientos de queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. MARCO TEÓRICO

2.1.1 Sistema de costos por proceso

Es un sistema que acumula los costos de producción en cada una de las fases de este, utilizado cuando se fabrican productos similares de uno o unos productos que se procesan en grandes cantidades y en forma continua a través de una serie de pasos de producción. Para estos efectos se supone que la producción, consiste en unidades iguales, que resultan de un mismo proceso, aplicando la misma cantidad de material, de mano de obra y costos indirectos de fabricación. Se usa este sistema de costos en industrias de producción ininterrumpida y repetitiva.

En este sistema, el objeto de costo lo constituyen las distintas fases del proceso productivo, acumulándose los costos en cada uno de estos durante un lapso de tiempo y son traspasados de un proceso a otro, junto con las unidades físicas del producto, de manera que el costo total de producción se halla al finalizar el proceso productivo, por efecto acumulado secuencial (Mantari & Luján, 2019).

2.1.2 Procedimiento de costos por proceso

El procedimiento de costos por proceso se emplea en aquellas industrias cuya producción es continua o interrumpida, sucesiva o en serie, las cuales desarrollan su producción por medio de una serie de procesos o etapas sucesivas.

El costo por proceso en el sistema de acumulación de costo en relación al departamento: el centro de costo o el proceso. Este sistema se usa cuando las actividades terminadas son parte de un proceso continuo; por consiguiente, no tiene identidad individual. En un sistema de costos por procesos las unidades iniciadas y los costos fluyen a través de los departamentos por donde se realizan los diferentes procesos, el flujo del producto puede ser secuencial. Paralelo o relativo a todas las unidades iniciadas en un departamento o recibido de otro departamento y deseen contabilizarlas. Las unidades pueden ser determinadas no transferidas a un proceso al finalizar el periodo. Cuando las unidades pasan a través de los departamentos adquieren costos adicionales. Un objetivo de costo por proceso es la asignación de los costos acumulados o las unidades terminadas y las unidades a un proceso (Valverde & Saldaña, 2013).

2.1.3 Características de costos por procesos

Un sistema de costos por procesos tiene las siguientes características:

- Producción de artículos homogéneos en grandes volúmenes.
- La corriente de producción es continua.
- La transformación de los artículos se lleva a cabo a través de dos o más procesos.
- Los costos se registran y acumulan en la cuenta producción en proceso, diseccionándolos hacia cada centro de costos productivo.
- Cada centro de costos productivo tiene su codificación, por lo tanto, todos los costos incurridos se direccionan al mismo y se acredita con los costos de las unidades terminadas, transferidas a otro centro de costos productivo o al almacén de artículos terminados.
- Las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario final de producción en proceso, en términos de unidades totalmente terminadas al

concluir un periodo de costos.

- Los costos unitarios se determinan por centro de costos productivo, en cada periodo de costos.
- El costo unitario se incrementa a medida que los artículos fluyen a través de los centros de costo productivos. En el momento que los artículos dejan el último centro de costos productivo del proceso y son enviados al almacén de artículos terminados, podemos conocer el costo unitario total de los artículos terminados.
- Los costos totales y unitarios de cada centro de costos productivo son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informes de producción. (Gómez, 2005).

2.1.4 Objetivos del sistema de costos por procesos

- Distinguir el coste por procesos y el coste de trabajo.
- Explicar el tratamiento contable de pérdidas normales y anormales.
- Calcular el valor del trabajo en curso. Completar la producción y la pérdida anormal usando promedio ponderado y PEPS.
- Determinar diferencias entre los costos por unidad necesarios para la valorización de existencias, toma de decisiones y el reporte de desempeño para el control de costos .(Colin, 2014).

2.1.5 Importancia del sistema de costo por procesos

Para Zelada (2014). Es imprescindible el control absoluto y total de los productos elaborados mediante el empleo de registros y modelos que determinen los gastos incurridos, en cada departamento o proceso, por concepto de materia prima, mano de obra, carga fabril, merma o sobrante en la cantidad, los inventarios y las cantidades transferidas al siguiente proceso de la fabricación. Requiere un control total de cada

departamento o proceso para poder obtener el costo por unidad.

2.1.6 Desventajas del sistema de costos por procesos

- Mucha variedad de artículos dan lugar a una pesada tarea administrativa.
- Forma en que se calcula los costos promedio atenta contra la precisión.
- No permite medir eficacia operativa, carece de bases adecuadas para medir los costos reales.
- Los costos unitarios absorben ineficiencias, por lo tanto, no son representativos de situaciones normales (Lujan Alburqueque, 2009).

2.1.7 Rentabilidad

Huayhua Peralta (2010). La rentabilidad de una empresa resulta de una operación de un producto. Es comparar los resultados obtenidos del negocio en el plano económico con los esfuerzos efectuados en el mismo plano para la creación de la empresa que su actividad es producción, comercialización, industrialización, etc. De productos que producen compra lo necesario para comparar de una parte el beneficio neto y de otro los capitales utilizados, lo que se quiere conseguir con el uso del Ratio de Rentabilidad, con la finalidad de obtener una proporción de utilidades.

Martínez (2013); es el rendimiento obtenido de una empresa, su objetivo principal es mejorar año tras año al incrementar las ventas y reducir los gastos, crecer en beneficios en proporción mayor a las ventas para mejorar la rentabilidad.

2.1.8 Medida de rentabilidad

La rentabilidad de cualquier producción con fines de lucro se mide por medio de un índice, llamado índice de rentabilidad de capital, para remunerar a todos los capitales puestos a su disposición sean propios o ajenos. El mismo autor refiere que la rentabilidad no es un concepto absoluto, sino que hace referencia a una relación existente entre dos

magnitudes, para cuyo estudio conviene mejorar, no valores absolutos, si no valores relativos, pues únicamente la relación existente entre las diferentes magnitudes, es lo que permite captar el verdadero sentido de su evolución y del efecto producido sobre la rentabilidad de un producto puesto en un mercado. (García, 1963).

Al referirse al análisis de la rentabilidad de la producción lechera en el sur del país indica: “Que si las ganancias son relativas (U menor a 0), los productores están recibiendo una tasa de ingreso inferior a lo normal (a sus costos de producción), y por lo tanto pueden esperarse que abandonen esta actividad si no se registra un ajuste que incrementa las ganancias privadas, al menos a un nivel normal (U = 0). De lo contrario los productores (campesinos) serán cada vez más pobres”. Alternativamente, “si las ganancias son positivas (U mayor a 0) son una indicación de ingresos mayores a lo normal y que deben propiciar una expansión del sistema; a menos que la capacidad instalada no puede ser ampliada o que otras crianzas sustitutas sean más rentables” (Cotacallapa, 1998).

2.1.9 Ratios de rentabilidad

Nava (2009). señala que los ratios sirven para comparar el resultado con distintas partidas del balance o de la cuenta de pérdidas y ganancias. Miden como la empresa utiliza eficientemente sus activos en relación a la gestión de sus operaciones.

Beneficio neto sobre recursos propios medios

Es la rentabilidad que obtiene el accionista medido sobre el valor en libros de estos. Debe ser superior al coste de oportunidad que tiene el accionista, ya que de lo contrario está perdiendo dinero (Nava, 2009).

Beneficio neto sobre recursos propios = $\frac{\text{Beneficio Neto}}{\text{Recursos propios medio}}$

Beneficio neto sobre ventas

Este ratio engloba la rentabilidad total obtenida por unidad monetaria vendida. Incluye todos los conceptos por lo que la empresa obtiene ingresos o genera gastos. Los ratios

muy elevados de rentabilidad son muy positivos; estos deberían ir acompañados por una política de retribución al accionista agresivo (Nava, 2009).

$$\text{Beneficio neto sobre ventas} = \frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Ventas}} = \frac{\text{Beneficio después de impuestos}}{\text{Importe de las ventas}}$$

Rentabilidad de las ventas

Mide la relación entre precios y costes. Un valor más alto significa una situación más próspera para la empresa, pues se obtiene un mayor beneficio por el volumen de ventas de la empresa (Nava, 2009)..

$$\text{Rentabilidad de las ventas} = \frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Ventas}}$$

2.1.10 Leche

La leche se define como una secreción normal de las glándulas mamarias de todos los mamíferos, cuya finalidad natural es la nutrición de las crías del animal que la produce. (Alvares & Alvarado, 1998).

Se entiende por leche natural al producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostro, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras de los animales mamíferos domésticos sanas y bien alimentadas. (Alcázar, 2002).

La leche de vaca es el producto íntegro del ordeño higiénico y completo de vacas sanas bien alimentadas sin calostro y que cumplen con las características físicas, químicas y bacteriológicas establecidas. (Alcázar, 2002)

2.1.11 Composición de la leche

La leche normal está compuesta en promedio por una parte de agua que constituye el 87.3 % y una parte sólida de 12.7%, variando la proporción de los sólidos totales según la raza, tipo de alimento y época del año de producción, entre otros. Al referirse a la parte sólida afirma que está compuesta por 3.4% de grasa y sólidos no grasos en una proporción de 9.3%, compuestos a su vez por 3% de proteínas, 4.6% de lactosa, 0.7 de sales y 1% de proteínas y otros componentes menores. (Alcázar, 2002).

2.1.12 El queso

El queso como un producto fresco o madurado obtenido mediante la separación del suero, después de la congelación de la leche entera o descremada, por la acción del cuajo. Puede considerarse como un producto en el que los componentes más importantes de la leche se han convertido en una masa menor que puede conservarse durante mucho tiempo. Constituye una fuente proteica muy adecuada ya que contiene todos los aminoácidos esenciales, posee sales minerales como calcio, fósforo y hierro. (Alcázar, 2002).

2.1.13 Proceso de la elaboración tipo paria

Los pasos a tomar en cuenta en el proceso de elaboración de quesos tipo paria son: Recepción de la leche, Análisis organoléptico, Pesado de la leche, Análisis físico y químico, Pasteurización, Enfriamiento, Adición de cloruro de sodio, Adición de fermento láctico, Coagulación, Corte de la cuajada, Primer batido, Segundo batido, Segundo desuerado, Salado, Moldeado, Prensado, Volteo, Desmoldado y Refrigeración (Sánchez, 2012).

2.2 MARCO CONCEPTUAL

2.2.1 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 para el funcionamiento de la empresa.

2.2.2 Costo de producción

Es 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.

2.2.3 Costos por procesos

Son el conjunto de procesos de fabricación, donde se somete al material hasta convertirlo en un producto semielaborado, elaborado y terminado, generalmente en productos uniformes o similares; y es aplicable en aquellas industrias que elaboran los productos terminados en largos procesos, pasando de un departamento o centro de costos a otro.

2.2.4 Materia prima directa

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

2.2.5 Mano de obra directa

Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto. El trabajo de los operadores de una máquina en una empresa de manufactura se considera mano de obra directa. (Polimeni, et al., 1997).

2.2.6 Mano de obra indirecta

Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación. El trabajo de un supervisor de planta es un ejemplo de este tipo de mano de obra (Polimeni, et al., 1997).

2.2.7 Costos indirectos de fabricación

Es el tercer elemento del costo e incluye aquellas erogaciones necesarias para producir diferentes a MP y MOD.

2.2.8 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 salida (productos), tras un proceso en el que se incrementa su valor.

2.2.9 Activo corriente

Son los recursos que se pueden convertir en efectivo, vender o consumir durante un ciclo normal de operaciones contables correspondientes a un año.

2.2.10 Activo fijo

Todo objeto o bien que posee una persona natural o jurídica, tales como maquinarias, equipos, edificios, muebles, vehículos, materias primas, productos en proceso, herramientas, etc.

2.2.11 Costo unitario

Es el resultado estimado del valor de los recursos de una actividad, expresado en términos monetarios.

2.2.12 Eficacia

La medida de la producción en relación a los recursos humanos y otro tipo de recurso capacidad de producir el efecto esperado. Este término aparece, a veces, confundido con el de eficiencia.

2.2.13 Elaboración

Preparación de un producto que se hace transformando una o varias materias en

sucesivas operaciones.

2.2.14 Ingresos

Valor de ventas o cifra de negocios. El ingreso total de la empresa en un determinado periodo 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. (Guzmán,2008).

2.2.15 Queso

Naranjo (2008). Efecto de la presión de homogenización de la leche en las propiedades físico-químicas y sensoriales del queso crema Zamorano. Es un producto fresco o madurado, 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, por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, con o sin hidrólisis previa de lactosa.

2.3. HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

2.3.1 HIPÓTESIS GENERAL

Los procedimientos de costo por procesos de la producción influye en la rentabilidad de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019.

2.3.2 HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

- Los procedimientos de costos por procesos en la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata está formado por recepción, cuajado, amasado, madurado y envasado.
- La Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, genera rentabilidad en ventas mayor al 5% en el periodo 2019.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 ZONA DE ESTUDIO

El ámbito de estudio será la Planta de procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, ubicado en la localidad de Huata, Provincia de Puno y Región Puno, a 3840 m.s.n.m. entre las coordenadas 15° 36'42'' de latitud sur y 69°58'12'' de longitud oeste.

3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

Población

La población se define como la totalidad del fenómeno a estudiar donde las unidades de población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación (Tamayo y Tamayo, 1997).

La población para el presente trabajo de investigación estuvo conformada por los trabajadores de la Planta de procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata un total de 26 personas al momento de la elaboración del presente trabajo de investigación.

Muestra

La muestra para el presente trabajo de investigación fue igual a la población constituida por 26 trabajadores de Planta de procesamiento de queso de la Municipalidad Distrital de

Huata, ya que no es una población suficientemente grande para realizar un muestreo.

3.3 MÉTODOS Y TÉCNICAS

Métodos

- a) **Descriptivo - Sintético.**- Puesto que la presente investigación busca describir en qué medida la implementación de un sistema de costos por procesos mejora la rentabilidad.

Técnicas

- a) **Para la recolección de datos.**
 - Documental
 - Encuesta.
- b) **Para el tratamiento de la información.**
 - Tablas.
 - Elaboración de gráficos.

3.4 IDENTIFICACIÓN DE VARIABLES

Tabla 01. Identificación de variables

Variable	Dimensión	Indicador
procedimientos de costos por procesos.	Toma de decisiones	a = si
	Toma de decisiones	b = no
	Proceso productivo	c = Desconoce
Rentabilidad	Costo estándar	Negativa
	Tipo de rentabilidad	Positiva

3.5 MÉTODO O DISEÑO ESTADÍSTICO

Al ser el estudio Descriptivo – sintético se utilizó tablas y gráficos de histograma para detallar los resultados de la encuesta realizada, tablas para los datos históricos de venta de queso y acopio de leche, también la prueba Chi cuadrada (X^2) para contrastar la hipótesis general.

$$\chi^2 = \sum_{i=1}^k \frac{(f_o - f_e)^2}{f_e}$$

donde: f_o , f_e son las frecuencias observadas y frecuencias esperadas.

CAPÍTULO IV

EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

De acuerdo a los objetivos planteados, en la investigación realizada sobre la determinación de costos por procesos de la producción de queso y la rentabilidad de la planta de procesamiento de queso de la Municipalidad Distrital de Huata para el periodo 2019, se ejecutó con la observación, análisis documental y obtención de resultados de la encuesta aplicada a la muestra focalizada, realizando el análisis a los datos obtenidos dentro de los parámetros de los objetivos específicos, se llegó a los siguientes resultados:

4.1 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS E INTERPRETACIÓN DE LA ENCUESTA.

El análisis de los resultados de la encuesta ejecutada, se encamina a cumplir con el **Objetivo Específico 1: Determinar los procedimientos de costos por procesos de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019**; llegando a los siguientes resultados:

Tabla 02. ¿De dónde acopia la leche?

Ítem	Trabajadores	%
De los acopiadores	7	26.92%
De los pobladores	12	46.15%
Desconoce	7	26.92%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 02 refleja los resultados de la encuesta realizada a de dónde acopia la leche

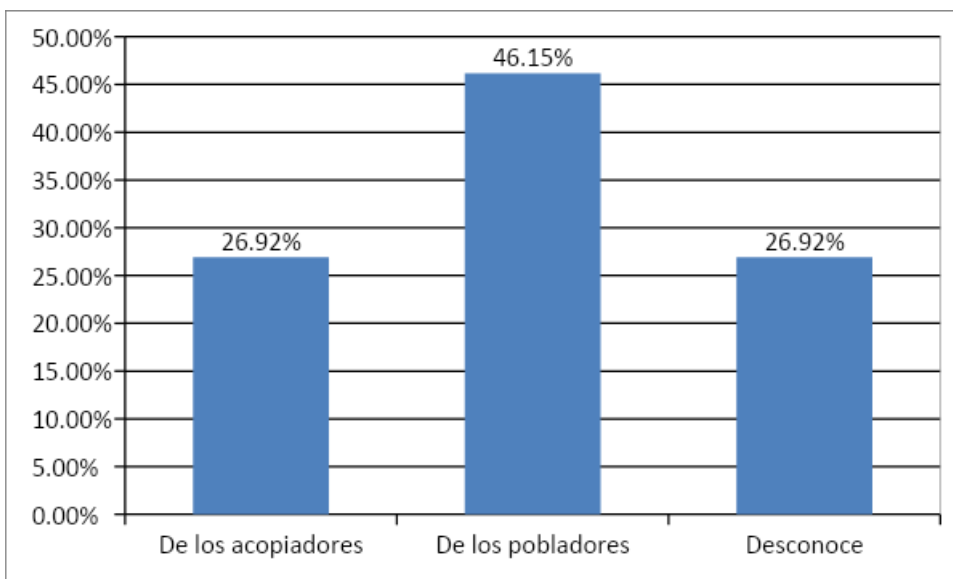


Figura 01. ¿De dónde acopia la leche?

INTERPRETACIÓN

La tabla 02 y la figura 01, muestra que el 46.15% de los trabajadores indican que el acopio de la leche es de los pobladores de la jurisdicción de la Municipalidad Distrital de Huata, lo que implica que les provee leche sus parcialidades y comunidades de Faón, Collana I, Collana II, Yasín y Sector Moro Viejo; y un 26.92% indican de los acopiadores de leche. Y un 26.92% desconoce de dónde acopia la leche.

Tabla 03. ¿Cuántos litros de leche acopia por día?

Ítem	Trabajadores	%
De 500 a 6000 litros	5	19.23%
De 6001 a más litros	13	50.00%
Desconoce	8	30.77%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 03 observamos los resultados de la encuesta realizada de cuántos litros de leche acopia por día.

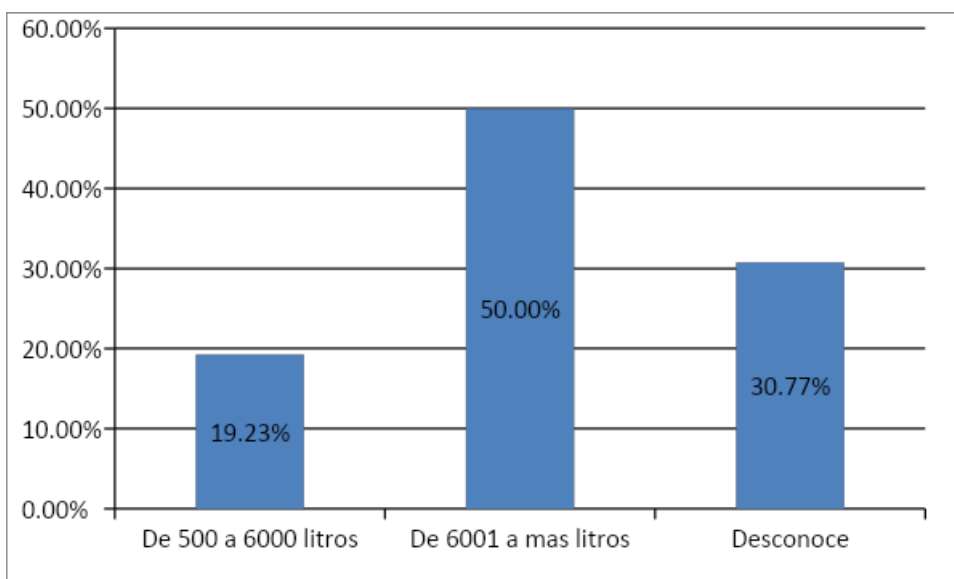


Figura 02. ¿Cuántos litros de leche acopia por día?

INTERPRETACIÓN

La tabla 03 y la figura 02, muestra que el 50% de los encuestados indican que el acopio de leche es de 6001 a más litros por día proveniente de las parcialidades y comunidades; el 30.77% de los trabajadores desconoce la cantidad de leche acopiada por día y solo el 19.23% indican que el acopio de leche es de 500 a 6000 litros por día.

Resultados que corroboran lo expuesto por Barrionuevo (2009), para lograr una mayor producción y rentabilidad los productores pequeños de derivados lácteos están obligados a adoptar métodos, sistemas y medios que suministren información relacionada a los costos de producción". Esto podría estar causando un mal manejo en el sistema de costos ya que según (Lujan Alburquerque, 2009) no permite medir eficacia operativa, se carece de bases adecuadas para medir los costos reales.

Tabla 04. ¿Qué cantidad de litros de leche necesita para producir un queso?

Ítem	Trabajadores	%
De 9 a 10 litros	22	84.62%
De 11 a más litros	3	11.54%
Desconoce	1	3.85%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 04 se realiza el gráfico de los resultados de la encuesta realizada a qué cantidad de litros de leche se necesita para producir un queso.

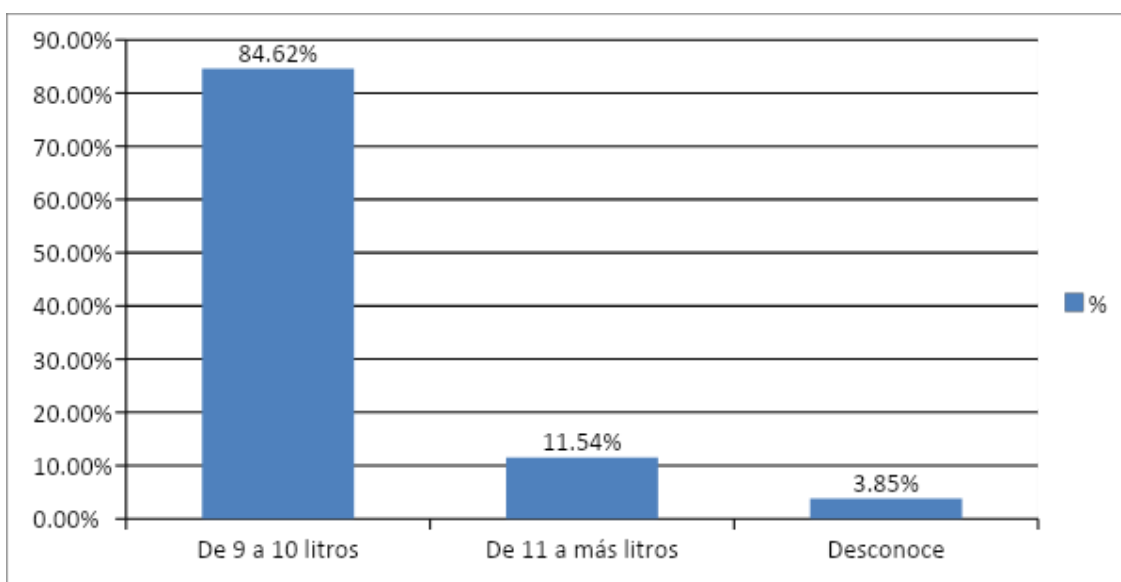


Figura 03. ¿Qué cantidad de litros de leche necesita para producir un queso?

INTERPRETACIÓN

La tabla 04 y la figura 03 muestra que el 84.62% de los encuestados indican que para producir un queso se necesita de 9 a 10 litros de leche regularmente; y el 11.54% de los trabajadores manifiestan que se necesita de 11 a más litros de leche para producir un queso en las temporadas de lluvias y el 3.8% desconoce la cantidad de litros para producir queso.

Tabla 05. ¿Qué insumo se utilizan más para la elaboración del queso?

Ítem	Trabajadores	%
Cuajo	2	84.62%
Sal y agua	2	11.54%
Todas las anteriores	22	3.85%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia

Según la tabla 05 se desarrolla el gráfico correspondiente a qué insumos más se utiliza para la elaboración del queso.

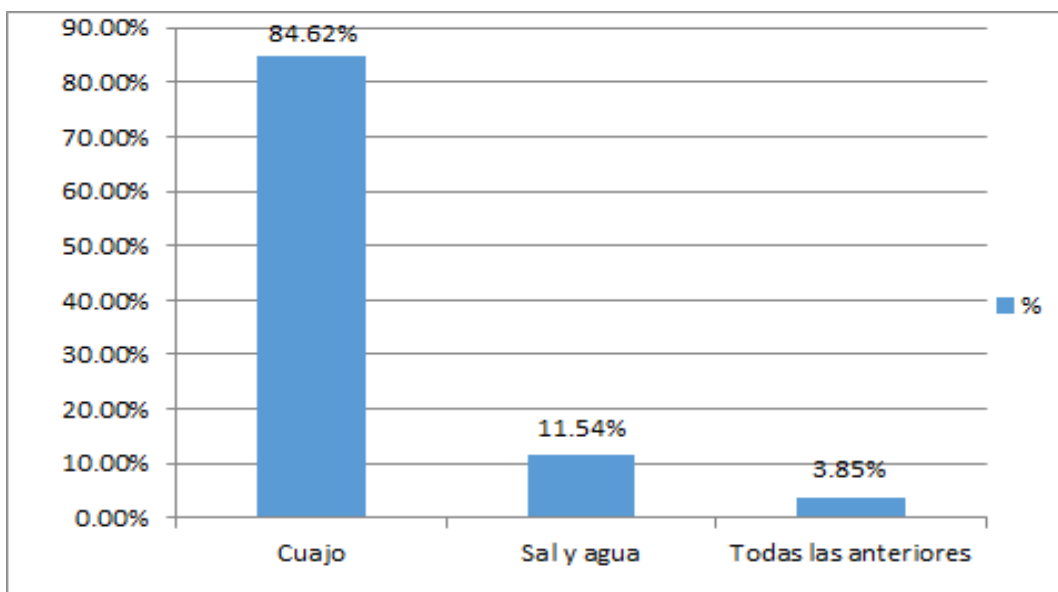


Figura 04. ¿Qué insumo se utilizan más para la elaboración del queso?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 05 y la figura 04, que además de la leche, un 84.62% de los trabajadores indican que se utiliza como insumos el cuajo, el 11.54% sal y agua para la elaboración del queso; en cambio solo el 3.85% manifiestan que se utiliza los insumos de cuajo, sal y agua.

Tabla 06. ¿Para la elaboración del queso, se utiliza una medida estándar para el cálculo de la leche e insumos?

Ítem	Trabajadores	%
Si	11	42.31%
No	4	15.38%
Desconoce	11	42.31%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 06 desarrolla el gráfico correspondiente a si se utiliza una medida estándar para el cálculo de la leche e insumos

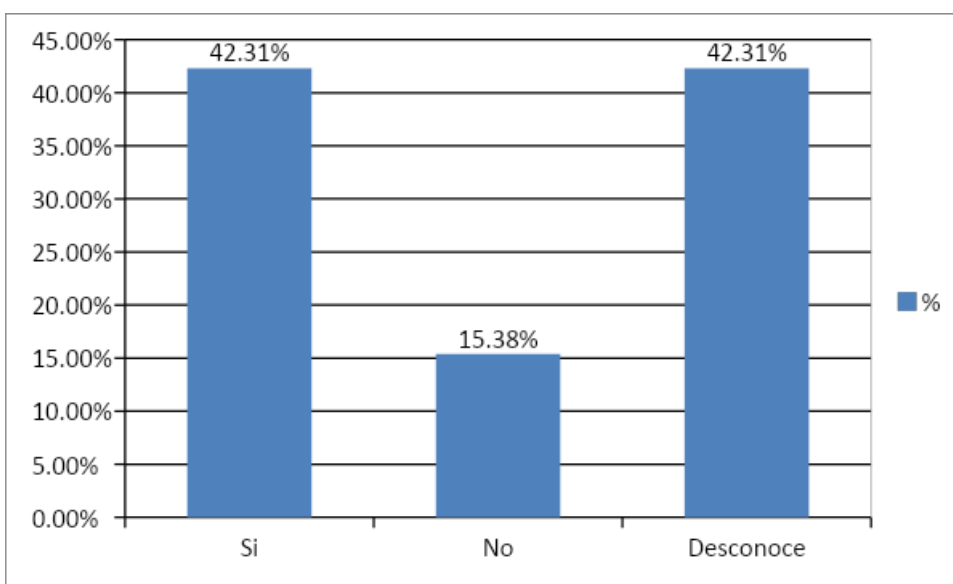


Figura 05. ¿Para la elaboración del queso, se utiliza una medida estándar para el cálculo de la leche e insumos?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 06 y la figura 05, que además de la leche, un 42.31. % de los trabajadores indican si se utiliza una medida estándar para el cálculo de la leche e insumos, también el 42.31% desconoce si se utiliza una medida estándar para el cálculo de la leche e insumos y el 15.35% indica que no se utiliza una medida estándar para el cálculo de la

leche e insumos.

Tabla 07. ¿Cuántos quesos en promedio se producen al día?

Ítem	Trabajadores	%
De 100 a 400 quesos por día	4	15.38%
de 401 a más quesos por día	15	57.69%
Desconoce	7	26.92%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 07 observamos los resultados de la encuesta realizada a cuántos quesos en promedio produce al día

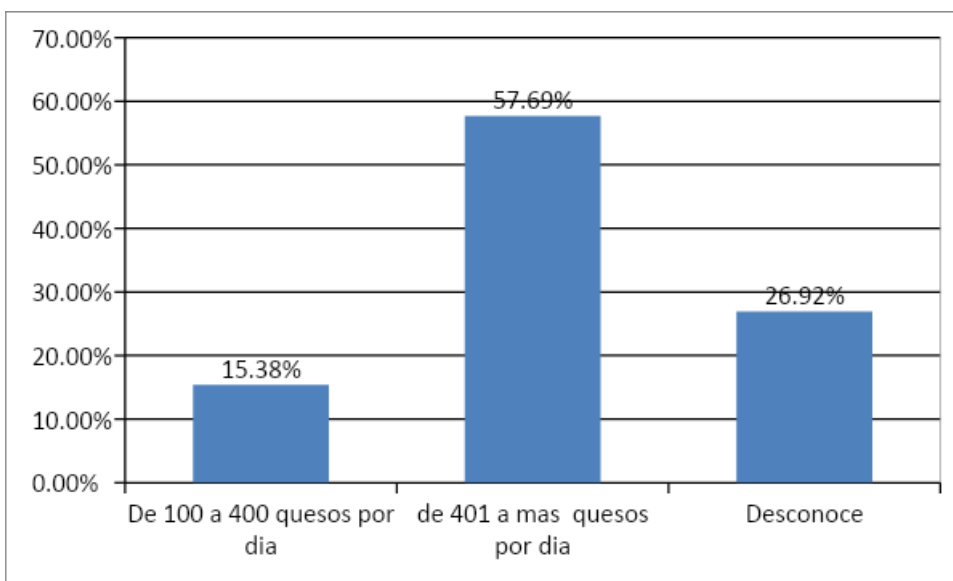


Figura 06. ¿Cuántos quesos en promedio se producen al día?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 07 y la figura 06, que además de la leche, un 57.69. % de los trabajadores indican se producen de 401 quesos a más por día, un 26.92% de los trabajadores desconoce el número total de quesos producidos por día y el 15.38% indica producir de 100 a 400 quesos por día.

Tabla 08. ¿Conoce cuánto es el costo de producción por cada queso?

Ítem	Trabajadores	%
Si	15	57.69%
No	9	34.62%
Desconoce	2	7.69%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 08 observamos los resultados de la encuesta realizada a ¿Conoce cuánto es el costo de producción por cada queso?

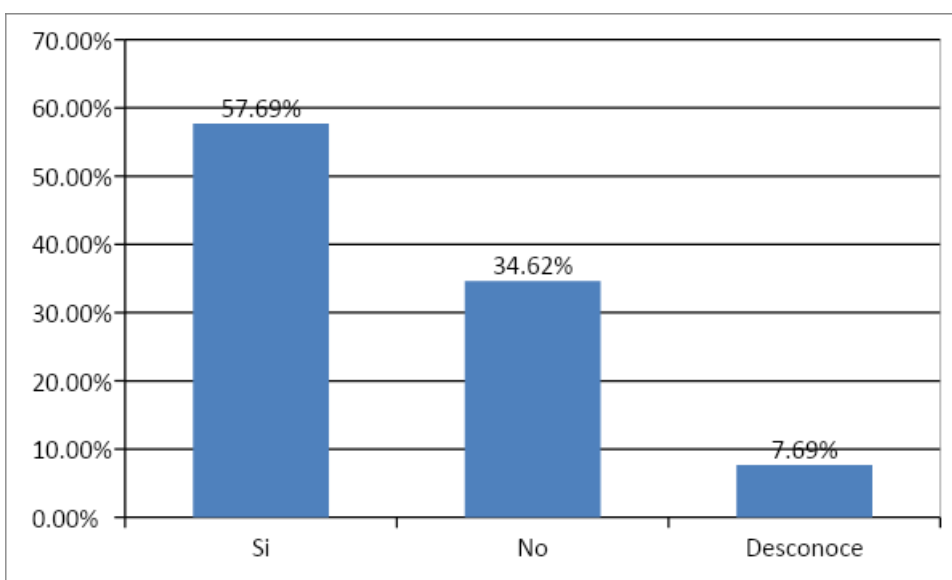


Figura 07. ¿Conoce cuánto es el costo de producción por cada queso?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 08 y la figura 07, que además de la leche, un 57.69. % de los trabajadores si conoce costo de producción por cada queso, un 34.62% de los trabajadores no conoce el costo de producción por cada queso y el 7.69% de los trabajadores desconoce saber cuánto es el costo de producción de cada queso. Lo que afirma a Castañeda (2012) quien propone utilizar la contabilidad de costos por procesos, para llevar un mejor control de su inversión y así determinar cuál es el costo por unidad producida; teniendo el costo unitario del producto se podría manejar de una mejor manera las ventas, y así se

obtendría mayor rentabilidad.

Tabla 09. ¿Qué costos indirectos se utilizan?

Ítem	Trabajadores	%
Corriente eléctrica, combustible	11	42.31%
Depreciación, teléfonos ,otros	2	7.69%
Todas las anteriores	13	50.00%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 09 observamos los resultados de la encuesta realizada a ¿qué costos indirectos se utilizan

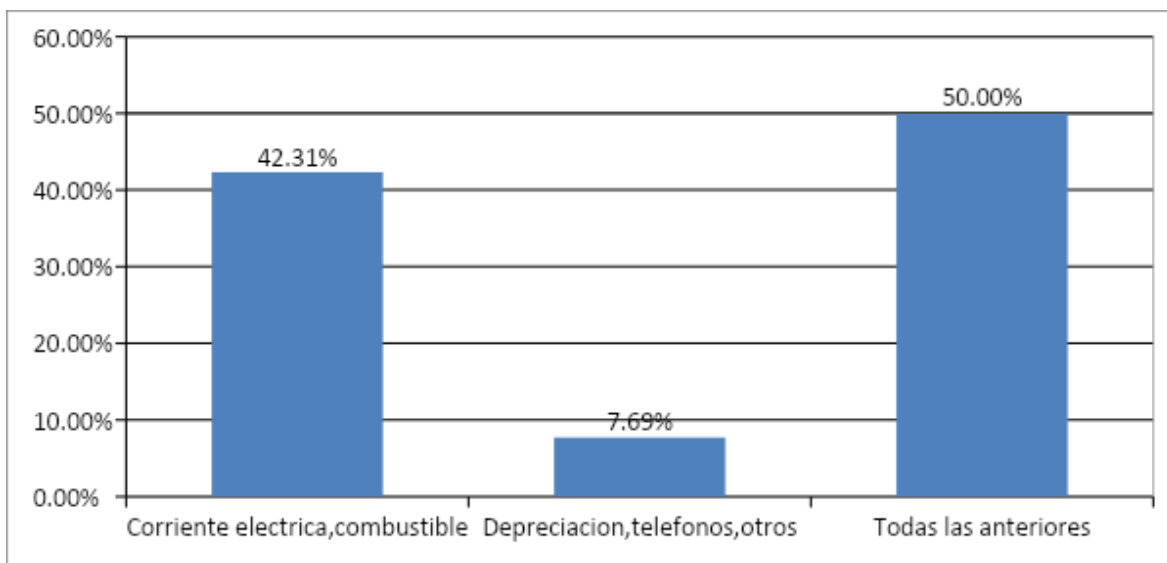


Figura 08. ¿Qué costos indirectos se utilizan?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 09 y la figura 08, se observa que el 50.00% de los trabajadores indicaron que los costos indirectos utilizados son corriente eléctrica, combustible depreciación, teléfonos y otros; el 42.31 solo corriente eléctrica, combustible y el 7.69% manifestó utilizar como costo indirecto la depreciación, teléfonos, otros. Resultados contrarios a Lucero (2011) quien en su trabajo de investigación determinó que 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.

Tabla 10. ¿Cómo determina sus costos de producción de quesos?

Ítem	Trabajadores	%
Sumatoria simple	7	26.92%
Hoja de cálculo	11	42.31%
Desconoce	8	30.77%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 10 observamos los resultados de la encuesta realizada a ¿cómo determina sus costos de producción de quesos?

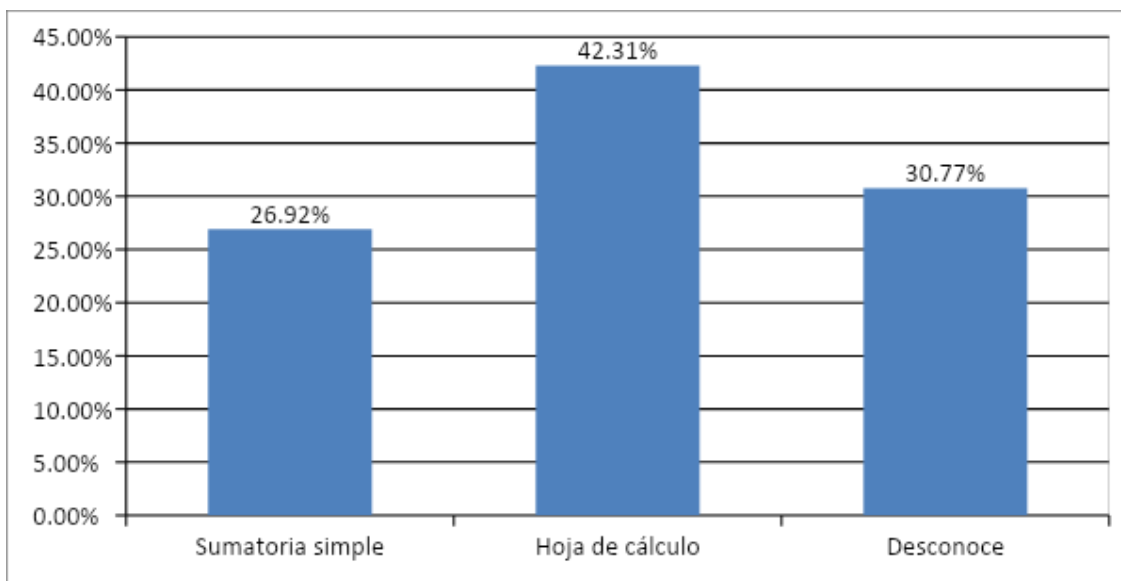


Figura 09. ¿Cómo determina sus costos de producción de quesos?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 10 y la figura 09, se observa que el 52.31% de los trabajadores indicaron determina sus costos de producción de quesos utilizando hoja de cálculo, el 30.77% desconoce cómo se determina sus costos de producción de quesos y el 26.92% utiliza una sumatoria simple.

Tabla 11. ¿Cuenta con algún sistema de costos de producción?

Ítem	Trabajadores	%
Si	9	34.62%
No	8	30.77%
Desconoce	9	34.62%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 11 observamos los resultados de la encuesta realizada a ¿cuenta con algún sistema de costos de producción?

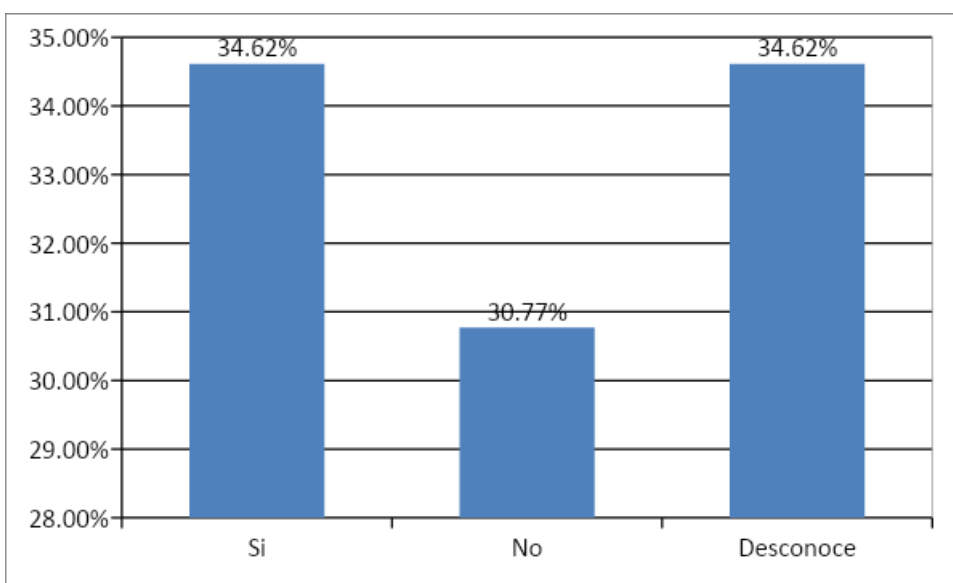


Figura 10 ¿Cuenta con algún sistema de costos de producción?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 11 y la figura 10, se observa que el 34.62% de los trabajadores manifiesta que, si cuenta con algún sistema de costos de producción, un 34.62% de los trabajadores desconoce si cuenta con algún sistema de costos de producción, y el 30.77% de los trabajadores manifiesta no contar con algún sistema de costos de producción.

El alto porcentaje de personas que desconocen y consideran que no se cuenta con un sistema de costos es alarmante ya que una de las principales importancias del sistema de

costos según Colin (2014) es determinar diferencias entre los costos por unidad necesarios para la valorización de existencias, toma de decisiones y el reporte de desempeño para el control de costos .

Tabla 12. ¿Lleva registros de contabilidad?

Ítem	Trabajadores	%
Si	18	69.23%
No	2	7.69%
Desconoce	6	23.08%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 12 observamos los resultados de la encuesta realizada a ¿Lleva registros de contabilidad?

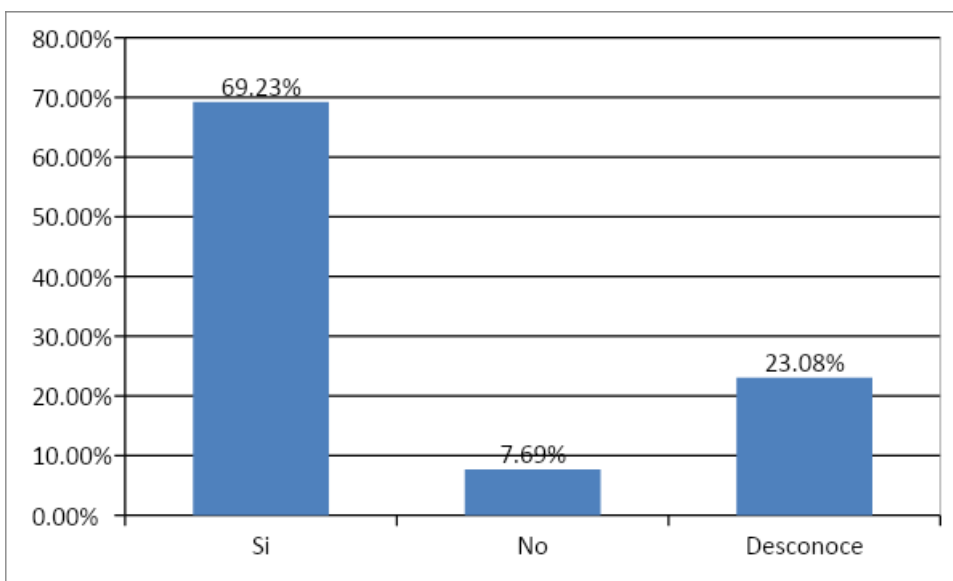


Figura 11. ¿Lleva registros de contabilidad?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 12 y la figura 11, se observa que el 69.23% de los trabajadores manifestó que si lleva registros de contabilidad, el 23.08% desconoce llevar registros de contabilidad y el 7.69% determinó no llevar registros de contabilidad.

Tabla 13. ¿Utiliza maquinarias, equipos e instrumentos adecuados para la producción de quesos?

Ítem	Trabajadores	%
Si	20	76.92%
No	4	15.38%
Desconoce	2	7.69%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 13 observamos los resultados de la encuesta realizada a ¿utiliza maquinarias, equipos e instrumentos adecuados para la producción de queso?

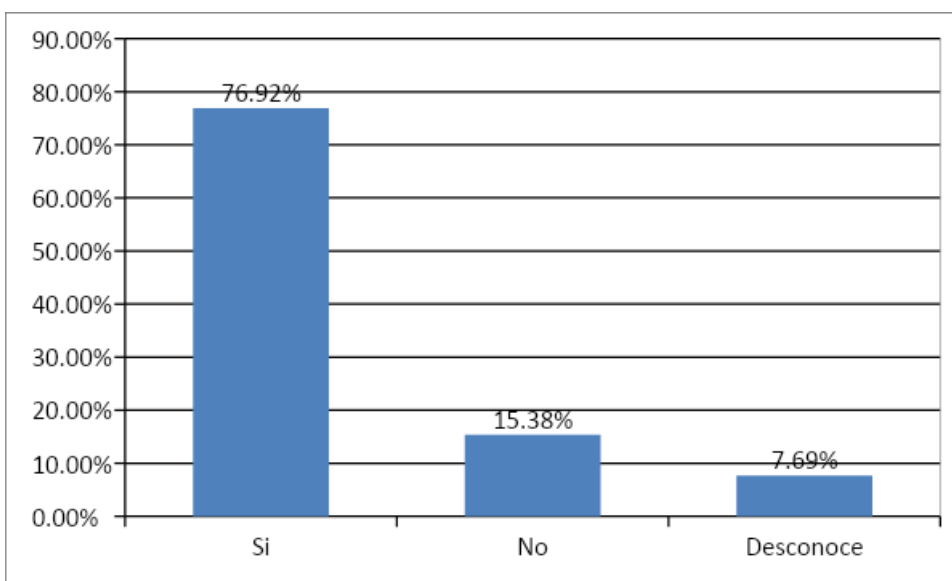


Figura 12. ¿Utiliza maquinarias, equipos e instrumentos adecuados para la producción de quesos?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 13 y la figura 12, se observa que el 76.92% de los trabajadores utiliza maquinarias, equipos e instrumentos adecuados para la producción de quesos, el 15.38% no trabajadores utiliza maquinarias, equipos e instrumentos adecuados para la

producción de quesos y el 7.69 desconoce si utiliza o no maquinarias, equipos e instrumentos adecuados para la producción de quesos. resultados que concuerdan con lo expuesto por Lucero (2011) ya que 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.

Tabla 14. ¿Incluye costos de depreciación de las maquinarias, equipos e instrumentos para su reposición?

Ítem	Trabajadores	%
Si	11	42.31%
No	2	7.69%
Desconoce	13	50.00%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 14 observamos los resultados de la encuesta realizada a ¿incluye costos de depreciación de las maquinarias, equipos e instrumentos para su reposición?

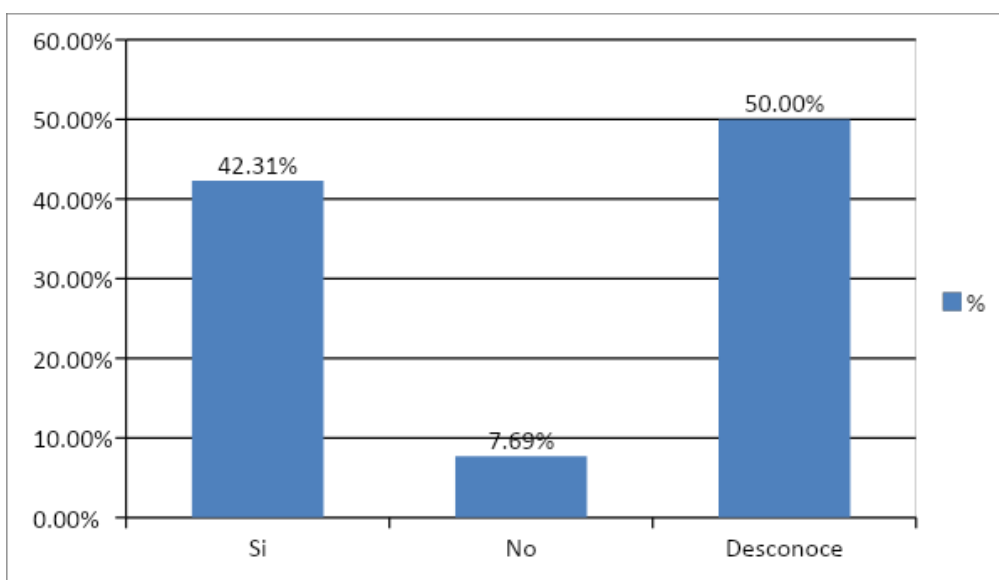


Figura 13. ¿Incluye costos de depreciación de las maquinarias, equipos e instrumentos para su reposición?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 14 y la figura 13, se observa que el 50% de los trabajadores desconoce si incluye costos de depreciación de las maquinarias, equipos e instrumentos para su reposición, el 42.31% de estos manifestó que si incluye costos de depreciación de las maquinarias, equipos e instrumentos para su reposición y solo el 7.69% admite no incluir los costos de depreciación de las maquinarias, equipos e instrumentos para su reposición. Resultados contraproducentes al sistema de costos, ya que según Zelada (2014) la importancia de un sistema de costos es el imprescindible el control absoluto y total de los productos elaborados mediante el empleo de registros y modelos que determinen los gastos incurridos, en cada departamento o proceso

Tabla 15. ¿En base a qué fija los precios de venta del queso?

Ítem	Trabajadores	%
A costos de producción (MP,MO,CIF)	9	34.62%
A la oferta y demanda del mercado	10	38.46%
Desconoce	7	26.92%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 15 observamos los resultados de la encuesta realizada a ¿en base a qué fija los precios de venta del queso?

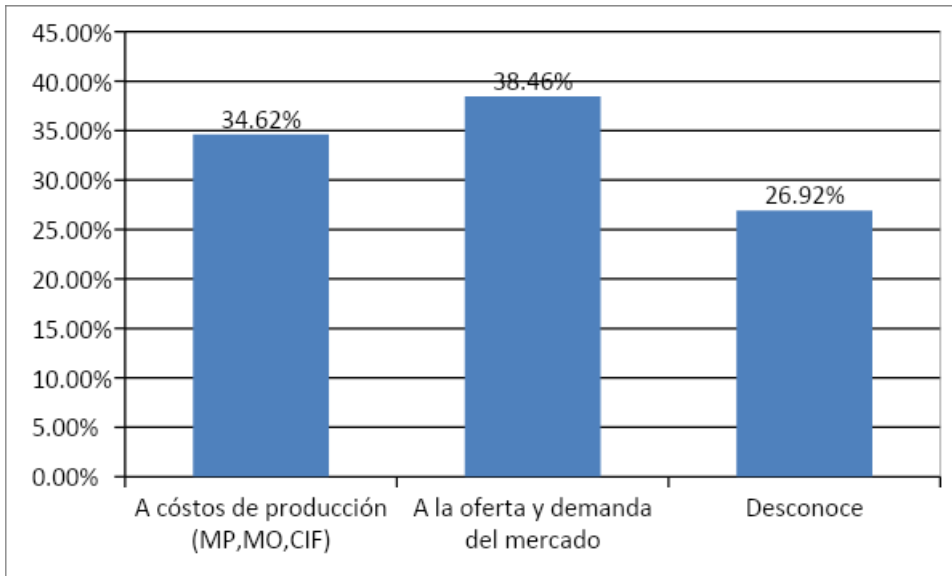


Figura 14. ¿En base a qué fija los precios de venta del queso?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 15 y la figura 14, observamos que el 38.46% de los trabajadores fija los precios de los quesos en base a la oferta y demanda del mercado, el 34.62% a costos de producción (MP, MO, CIF), y el 26.92% desconoce en base a qué se fija los precios de venta del queso. Resultados que concuerdan con lo expuesto por Vargas (2016) ya que afirma que la implementación de un sistema de costos por proceso permite mejorar la toma de decisiones ya que se obtiene información oportuna y real de los costos incurridos.

Tabla 16. ¿Estaría de acuerdo con el precio de venta del queso que fije el mercado?

Ítem	Trabajadores	%
Si	13	50.00%
No	11	42.31%
Desconoce	2	7.69%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 16 observamos los resultados de la encuesta realizada a ¿Estaría de acuerdo con el precio de venta del queso que fije el mercado?

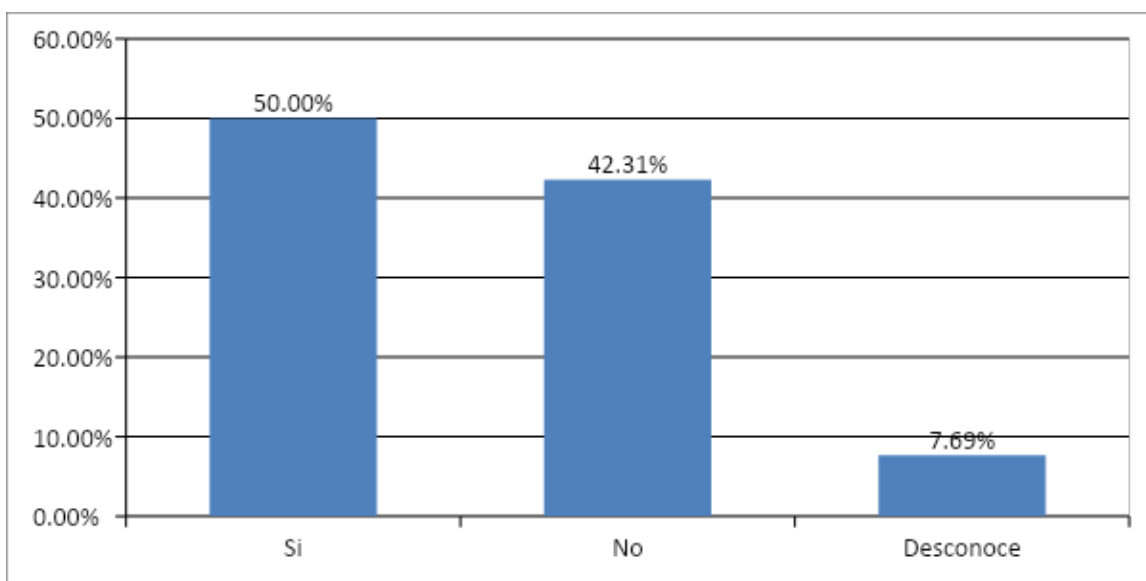


Figura 15. ¿Estaría de acuerdo con el precio de venta del queso que fije el mercado?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 16 y la figura 15, el 50% de los trabajadores si está de acuerdo con el precio de venta del queso que fija el mercado, el 42.31% no está de acuerdo con el precio de venta del queso que fija el mercado, y el 7.69% desconoce el precio de venta que fija el mercado.

Tabla 17. ¿Cuenta con clientes fijos para la venta de los quesos?

Ítem	Trabajadores	%
Si	15	57.69%
No	7	26.92%
Desconoce	4	15.38%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 17 observamos los resultados de la encuesta realizada ¿Cuenta con clientes fijos para la venta de los quesos?

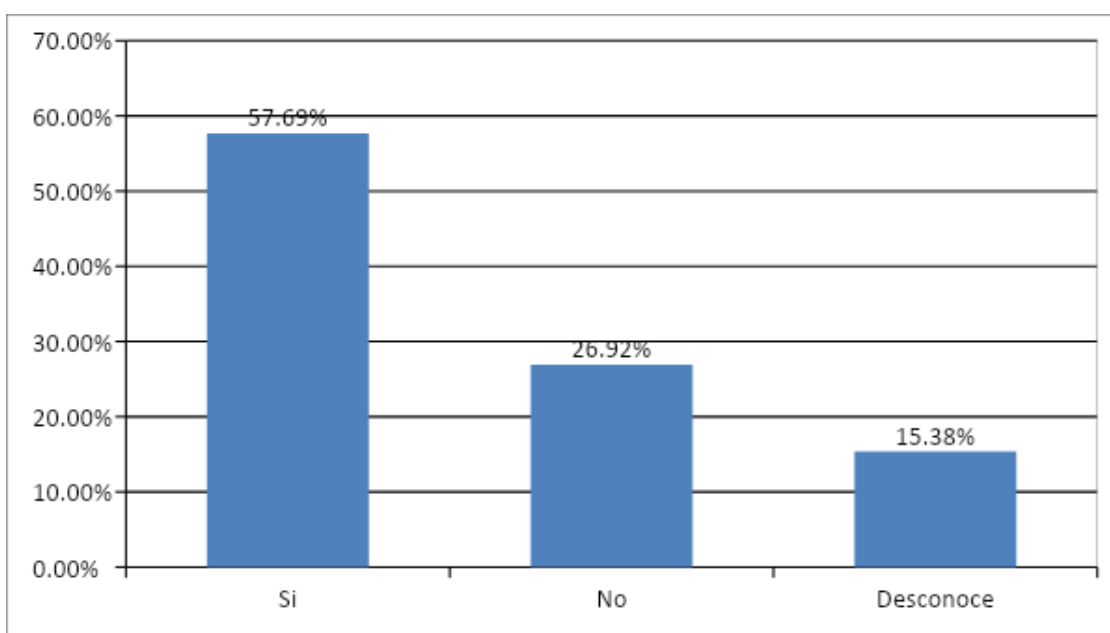


Figura 16. ¿Cuenta con clientes fijos para la venta de los quesos?

Según la tabla 17 y la figura 16, el 57.69% de los trabajadores admite contar con clientes fijos para la venta de los quesos, el 26.92% manifestó que no contar con clientes fijos para la venta de los quesos y el 15.38% de los trabajadores desconoce si se cuenta con clientes fijos para la venta de los quesos.

Tabla 18. ¿Conoce cuánto es el precio de venta por cada queso que produce?

Ítem	Trabajadores	%
De S/. 9.00 a S/. 12.00 soles	6	23.08%
De S/. 13.00 a más	16	61.54%
Desconoce	4	15.38%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 18 observamos los resultados de la encuesta realizada ¿Conoce cuánto es el precio de venta por cada queso que produce?

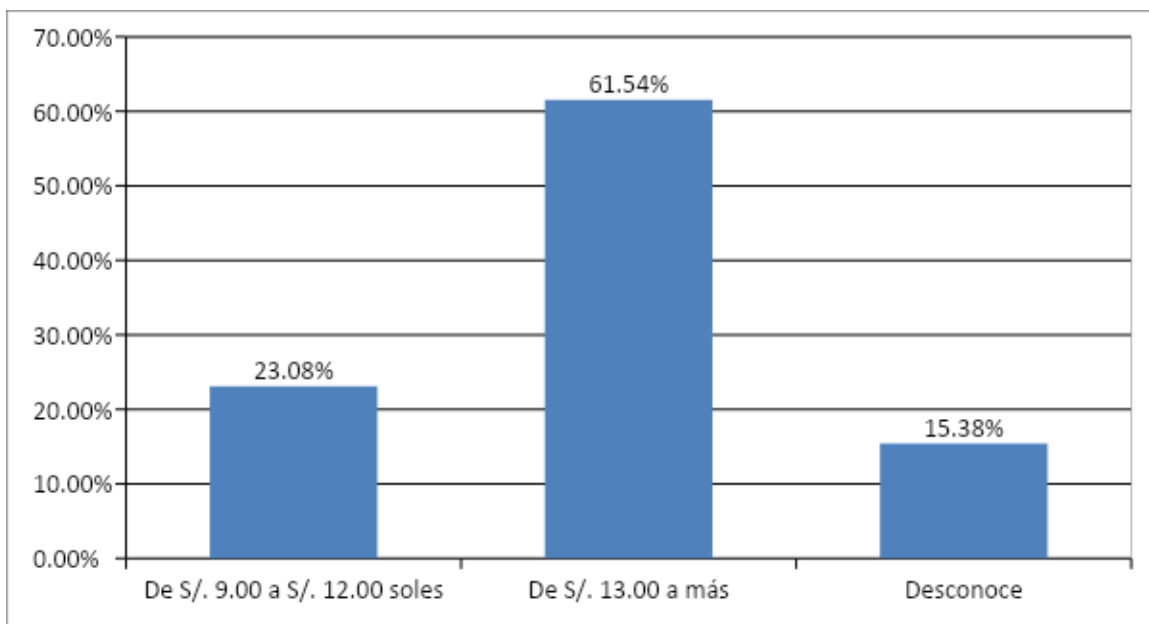


Figura 17. ¿Conoce cuánto es el precio de venta por cada queso que produce?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 18 y la figura 17, en cuanto a si conoce cuánto es el precio de venta por cada queso que produce el 61.54% de S/.13.00a más, el 23.08% de los trabajadores manifestó un costo de S/.9.00 a S/. 12.00 soles y el 15.38% desconoce el precio que cuesta cada queso que se produce. Resultados que corroboran lo expuesto por Barrionuevo (2009) quien afirma que para lograr una mayor producción y rentabilidad los productores pequeños de derivados lácteos están obligados a adoptar métodos, sistemas y medios que suministren información relacionada a los costos de producción, ya que solo el 15.38% desconoce el precio que cuesta cada queso que se produce.

Tabla 19. ¿Qué genera los precios de venta de los quesos?

Ítem	Trabajadores	%
Pérdidas	10	38.46%
Recupera capital y ganancias	4	15.38%
Desconoce	12	46.15%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 19 observamos los resultados de la encuesta realizada ¿Que genera los precios de venta de los quesos?

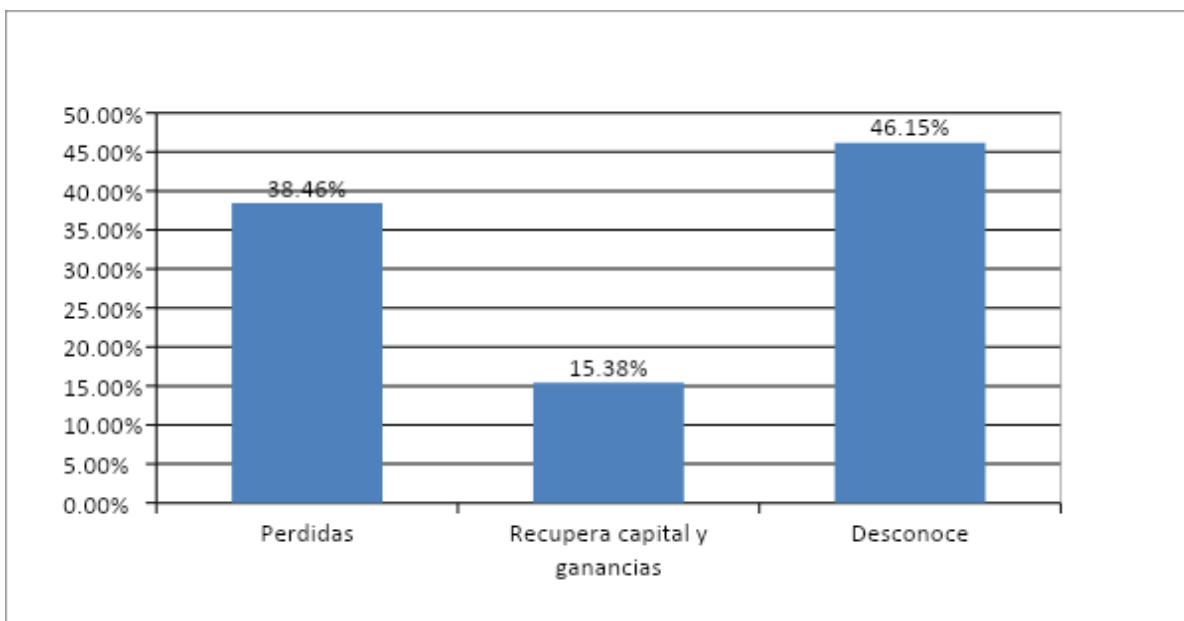


Figura 18. ¿Qué genera los precios de venta de los quesos?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 19 y la figura 18 en cuanto a ¿Qué genera los precios de venta de los quesos?, el 50.00% de los trabajadores respondió que recupera capital y ganancias, el 34.62% desconoce y el 15.38% manifiesta que genera pérdidas.

Tabla 20. ¿Para la determinación de sus costos de producción de quesos, sería importante implementar un sistema de costos por procesos?

Ítem	Trabajadores	%
Si	19	73.08%
No	2	7.69%
Desconoce	5	19.23%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 20 observamos los resultados de la encuesta realizada ¿Para la determinación de sus costos de producción de quesos, sería importante implementar un sistema de costos por procesos?

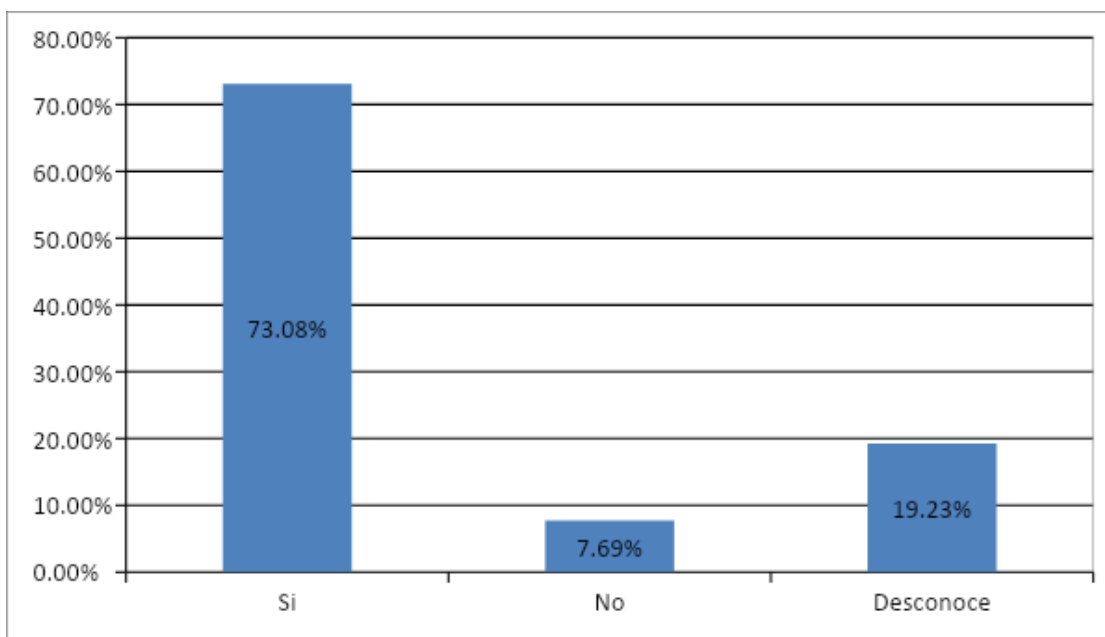


Figura 19. ¿Para la determinación de sus costos de producción de quesos, sería importante implementar un sistema de costos por procesos?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 20 y la figura 19 para la determinación de sus costos de producción de quesos, sería importante implementar un sistema de costos por procesos. El 73.08% manifestó que si, el 19.23% de los trabajadores desconoce y solo el 7.69% admite que no sería importante implementar un sistema de costos por procesos. Lo cual traería beneficios a corto y largo plazo.

Tabla 21 ¿Con la implementación del sistema de costos por procesos, mejoraría sus ganancias o rentabilidad?

Ítem	Trabajadores	%
Si	17	65.38%
No	3	11.54%
Desconoce	6	23.08%
Total	26	100.00%

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 21 observamos los resultados de la encuesta realizada ¿Con la implementación del sistema de costos por procesos, mejoraría sus ganancias o rentabilidad?

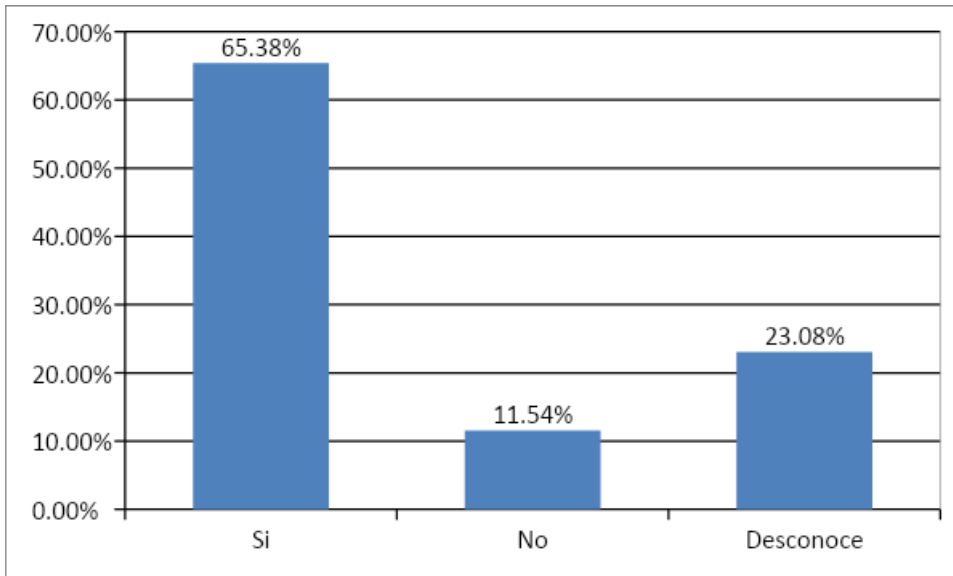


Figura 20. ¿Con la implementación del sistema de costos por procesos, mejoraría sus ganancias o rentabilidad?

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 21 y la figura 20 en cuanto a la siguiente pregunta ¿Con la implementación del sistema de costos por procesos, mejoraría sus ganancias o rentabilidad? El 65.38% de los trabajadores respondió que si, el 23.08% desconoce y un 11.54% manifiesta que no mejoraría las ganancias con la implementación del sistema de costos por procesos.

Para la hipótesis general:

Los procedimientos de costos por procesos de la producción de quesos influye en la rentabilidad de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019.

Tabla 22. Tabla cruzada entre ¿Cuenta con algún sistema de costos de producción? y ¿Qué genera los precios de venta de los quesos?

ítems	pérdidas	recupera capital		total
		y ganancias	desconoce	
si	2	2	5	9
no	1	1	6	8
desconoce	7	1	1	9
total	10	4	12	26

Fuente: Elaboración propia.

Mediante tablas cruzadas y análisis estadístico utilizando la prueba de hipótesis Chi-cuadrada (X^2) entre la pregunta 10 ¿Cuenta con algún sistema de costos de producción? y la pregunta 18 ¿Qué genera los precios de venta de los quesos?

Utilizando la siguiente fórmula:

$$X^2 = \sum_{i=1}^n \frac{(\text{frecuencias observadas} - \text{frecuencias esperadas})^2}{\text{frecuencias esperadas}}$$

Dónde: n es el número de celdas en la tabla igual 9

Cuya hipótesis es la siguiente:

H_0 : Los procedimientos de costos por procesos de la producción de quesos **no** influye en la rentabilidad de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019 por tanto son independientes.

H_1 : Los procedimientos de costos por procesos de la producción de quesos influye en la rentabilidad de la Planta de Procesamiento Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019 por tanto ambas variables están relacionadas y son dependientes.

Despejando:

$$X_c^2 = \frac{(2-3.46153846153846)^2}{3.46153846153846} + \frac{(2-1.38461538461538)^2}{1.38461538461538} +$$

$$\frac{(5-4.15384615384615)^2}{4.15384615384615} + \frac{(1-3.07692307692308)^2}{3.07692307692308} + \frac{(1-1.23076923076923)^2}{1.2307692076923} + \frac{(6-3.69230769230769)^2}{3.69230769230769}$$

$$\frac{(7-3.46153846153846)^2}{3.46153846153846} + \frac{(1-1.38461538461538)^2}{1.38461538461538} + \frac{(1-4.15384615384615)^2}{4.15384615384615}$$

$$X_c^2 = 10.0689814814815$$

Comparando con el valor con teórico con $(3-1) \times (3-1) = 4$ grados de libertad y a un nivel de confianza del 95% $X_t^2 = 9.487729037$

Si $X_c^2 = 10.0689814814815$ **mayor a** $X_t^2 = 9.487729037$ se rechaza H_0 al ser mayor 10.07 que 9.49 **y se acepta H_1** , entonces existe evidencia estadística significativa de que: Los procedimientos de costos por procesos de la producción de queso influye en la rentabilidad de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019.

4.2 DE LA OBSERVACIÓN Y OBTENCIÓN DE DOCUMENTOS FUENTES.

Mediante las técnicas de observación y análisis documental de la planta procesadora de derivados lácteos, se propone cumplir con el **Objetivo Específico 2: Determinar la rentabilidad de la elaboración de quesos de la planta de procesamientos de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el período 2019**; llegando a los siguientes resultados:

PROCESO DE ELABORACIÓN DE QUESOS

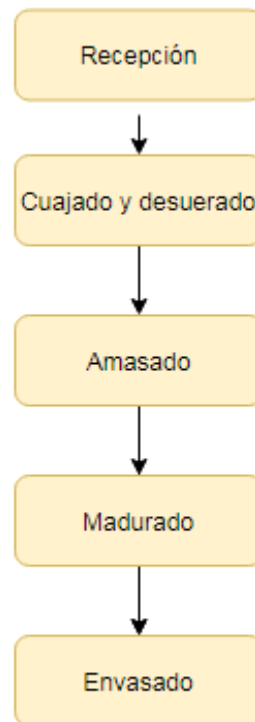


Figura 21. Proceso de elaboración de quesos

Tabla 23. Acopio de leche

Mes	Litros de leche	Precio unitario	Precio total
enero	161514	1	S/. 161,514.00
febrero	156646,0	1	S/. 156,646.00
marzo	164222.6	1	S/. 164,222.55
abril	184721.4	1	S/. 184,721.40
mayo	212252.31	1.1	S/. 212,252.31
junio	136894.5	1.1	S/. 150,583.95
julio	191701.08	1.1	S/. 210,871.19
agosto	147073	1.1	S/. 161,780.30
septiembre	186679.12	1.1	S/. 205,347.03
octubre	165170.6	1.1	S/. 181,687.68
noviembre	161112.9	1.1	S/. 177,224.23
diciembre	168859.4	1.1	S/. 185,745.36
Total	2036846.9		S/. 2,152,596.01

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 23 se observa el acopio de leche en el año 2019

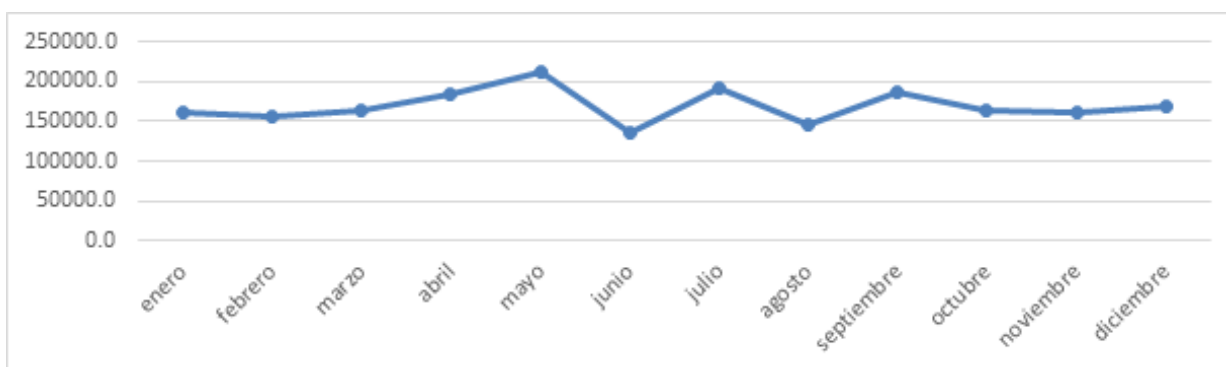


Figura 22. Acopio de leche

En la tabla 23 y la figura 22 se observa el acopio en litros de leche desde el mes de Enero hasta el mes de Diciembre del año 2019 siendo el mes de Junio con menor acopio con 136894.5litros y el mes de Mayo con mayor acopio con 212252.3 litros siendo un

total de 2036846.9 litros acopiados en todo el año.

Tabla 24. Venta de quesos

Mes	cantidad	precio unitario	precio total
enero	23074	12	S/. 276,888.00
febrero	22378	12	S/. 268,536.00
marzo	23461	12	S/. 281,532.00
abril	26389	12	S/. 316,668.00
mayo	26532	12	S/. 318,384.00
junio	17112	12	S/. 205,344.00
julio	27386	13	S/. 356,018.00
agosto	18385	13	S/. 239,005.00
septiembre	23335	13	S/. 303,355.00
octubre	18353	13	S/. 238,589.00
noviembre	16112	13	S/. 209,456.00
diciembre	16886	13	S/. 219,518.00
Total	259403	-	S/. 2,956,405.00

Fuente: Elaboración propia.

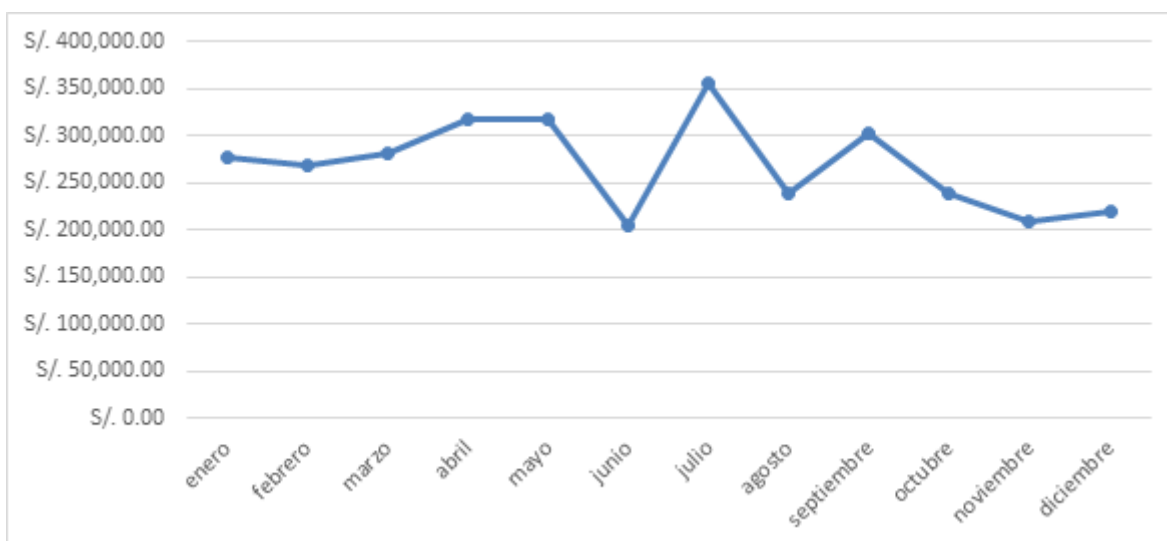


Figura 23. Venta de quesos

Según la tabla 24 y la figura 23 se observa que la venta de quesos entre los meses

Enero-Diciembre varía entre los 12 y 13 soles siendo el mes de Junio el de menor venta con solo 17112 quesos vendidos y el mes de Julio con mayor cantidad con 27386 quesos vendidos en ese mes y en todo el año 2019 se vendió un total de 259403 quesos.

Tabla 25. Costo de mano de obra directa en la producción de quesos

proceso	horas por día	horas por mes	costo por hora	presupuesto asignado	costo anual
recepción	4	120	S/. 32.00	S/. 3,840.00	S/. 46,080.00
cuajado y desuerado	7	210	S/. 32.00	S/. 6,720.00	S/. 80,640.00
amasado	2	60	S/. 32.00	S/. 1,920.00	S/. 23,040.00
madurado	7	210	S/. 32.00	S/. 6,720.00	S/. 80,640.00
envasado	1	30	S/. 32.00	S/. 960.00	S/. 11,520.00
Total	21	630	S/. 32.00	S/. 20,000.00	S/. 240,000.00

Fuente: Elaboración propia.

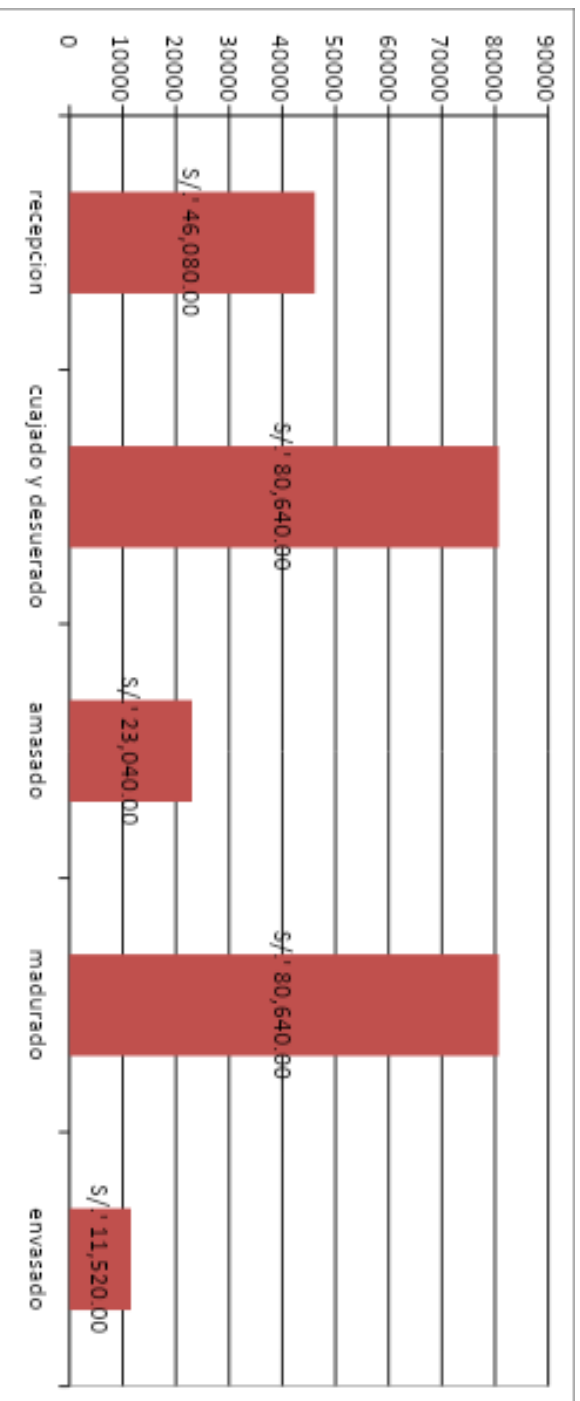


Figura 24. Costo de mano de obra directa en la producción de quesos

En la tabla 24 y la figura 24 se aprecia que el menor costo anual fue en el proceso de envasado, y el mayor costo anual es del proceso de cuajado y desuerado, igualado con el costo del madurado y ascendiendo un total de **S/. 240,000.00 soles en cuanto al gasto por mano de obra directa.**

Tabla 26. Costos mano de obra indirecta

proceso	horas por día	horas por mes	costo por hora	presupuesto asignado	costo anual
recepción	2	60	S/. 24.00	S/. 1,440.00	S/. 17,280.00
cuajado y desuerado	3	90	S/. 24.00	S/. 2,160.00	S/. 25,920.00
amasado	4	120	S/. 24.00	S/. 2,880.00	S/. 34,560.00
madurado	3	90	S/. 24.00	S/. 2,160.00	S/. 25,920.00
envasado	1	30	S/. 24.00	S/. 720.00	S/. 8,640.00
Total	13	3900	S/. 24.00	S/. 9,000.00	S/. 108,000.00

Fuente: Elaboración propia.

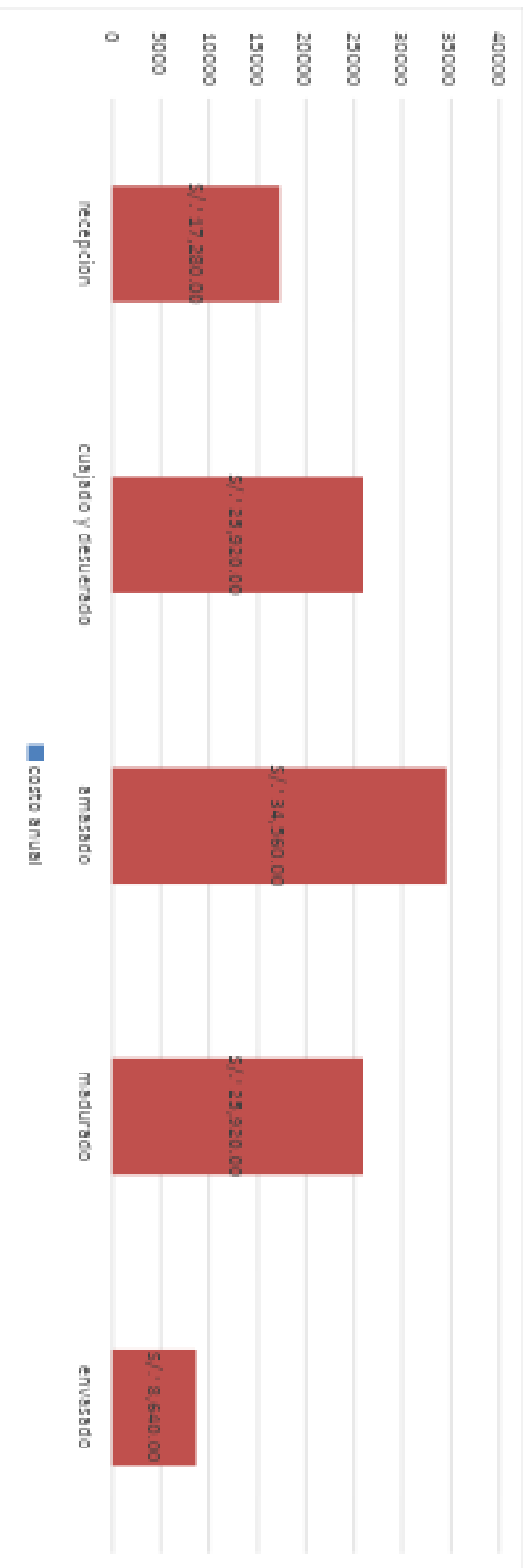


Figura 25. Costos mano de obra indirecta

En la figura 25 y la tabla 26 se aprecia que en cuanto al costo de mano de obra indirecta (logística, limpieza, control de calidad, entre otros) se aprecia que la mayor cantidad de costo de mano de obra indirecta es en el amasado y la menor cantidad de costo de mano de obra indirecta es en el envasado con S/. 8,640.00 soles.

Tabla 27. Costo de materias primas de para elaboración de queso

trimestre	cuajo	precio por sobre	sal	precio por paquete	agua y otros	precio unitario	total
I (Enero-Marzo)	6432	S/0.90	9102	1	20	S/50.00	S/15,890
II (Abril-Junio)	7119	S/0.90	10073	1	20	S/50.00	S/17,480
III (Julio-Septiembre)	7007	S/0.90	9915	1	20	S/50.00	S/17,221
IV (Octubre-Diciembre)	6602	S/0.90	9343	1	20	S/50.00	S/16,284
Total	27160	-	38433	-	80	-	S/66,877.

Fuente: Unidad de administración

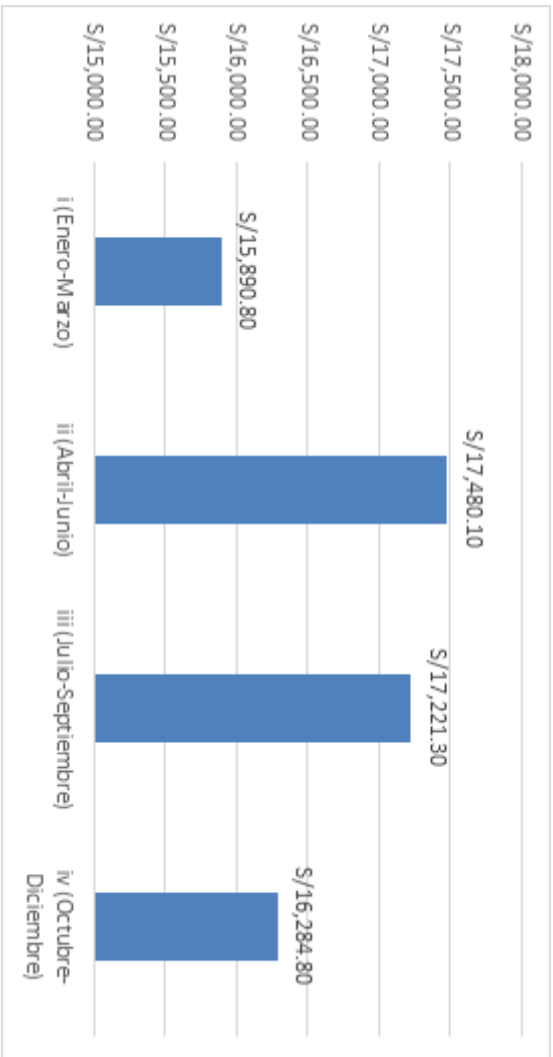


Figura 26. Costo de materias primas de para elaboración de queso

Según la tabla 27 y la figura 26 se aprecia que el costo total de las materias primas para la elaboración de queso asciende a un total de S/. 66,877.00 en el año 2019.

Tabla 28. Consumo de suministros de planta

Consumo de suministros de planta	
Combustibles	S/. 51,840.00
Telas industriales	S/. 500.00
Otros	S/. 1,000.000
Total	S/. 53,340.00

Fuente: elaboración propia.

En la tabla 28 se aprecia que el costo de combustibles asciende a S/. 53,340.00 soles combustibles S/. 51,840.00 soles, telas industriales a S/. 500.00 soles y otros costos de suministros de planta a un total de S/. 1000.00 anuales respectivamente.

Tabla 29. Consumo de energía eléctrica

Proceso	equipo	horas por día	horas por mes	costo por mes	costo anual
recepción	3 focos de 100 WATS	4	120	S/. 12.00	S/. 144.00
cuajado	y 4 focos de 100 WATS y	7	210	S/. 441.00	S/. 5,292.00
desuerado	maquinarias				
amasado	4 focos de 100 WATS y equipos	2	60	S/. 372.00	S/. 4,464.00
madurado	4 focos de 100 WATS y equipos	7	210	S/. 162.00	S/. 1,944.00
envasado	4 focos de 100 WATS y equipos	3	90	S/. 360.00	S/. 4,320.00
Logística	2 focos de 100 WATS y equipos	7	210	S/. 441.00	S/. 5,292.00
Total	-	-	900	S/. 1,788.00	S/. 21,456.00

Fuente: Unidad de administración.

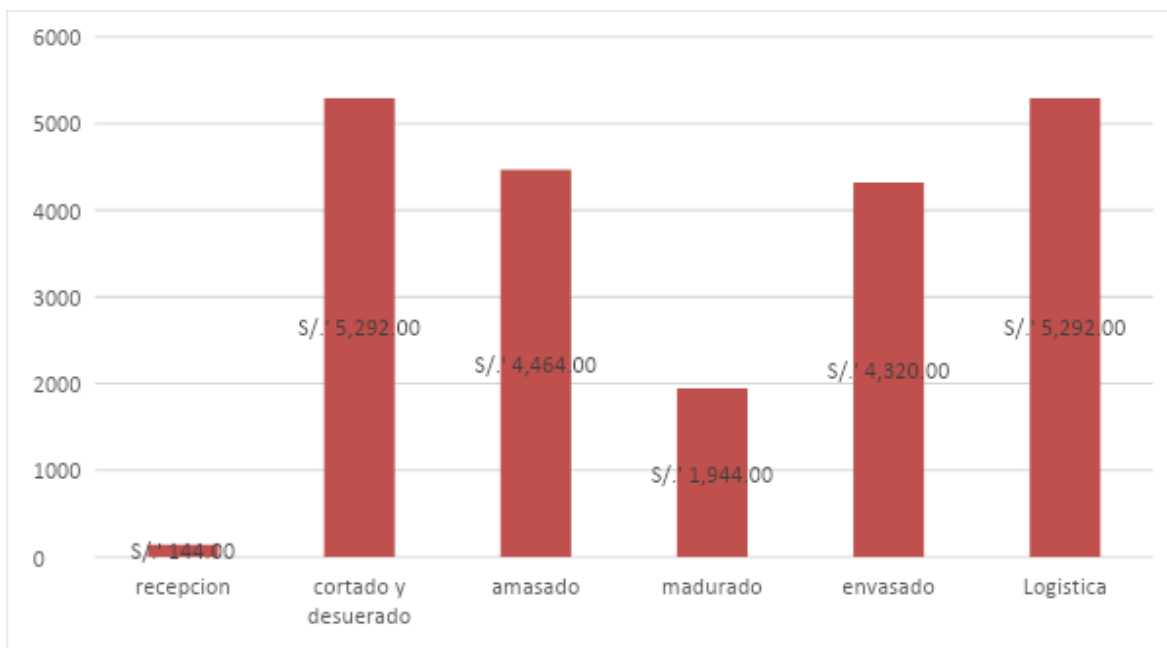


Figura 27. Consumo de energía eléctrica

En la tabla 29 y la figura 27 se aprecia que el costo por proceso en eléctrica anual es menor en el proceso de recepción ya que solo cuenta con 3 focos de 100 WATS pero el costo con mayor costo en consumo de energía eléctrica es en el proceso de cuajado y desuerado con un total de S/. 5,292.00 esto debido a que cuenta con algunos equipos propios para desempeñar su labor.

Tabla 30. Depreciación

proceso	maquinarias y equipos	muebles y enseres	planta	total por proceso
recepción	S/1,000.00	S/0.00	S/875.00	S/1,875.00
cuajado y desuerado	S/354.17	S/0.00	S/250.00	S/604.17
amasado	S/87.50	S/0.00	S/250.00	S/337.50
madurado	S/280.00	S/0.00	S/250.00	S/530.00
envasado		S/266.67	S/500.00	S/766.67
Total	S/1,721.67	S/266.67	S/2,125.00	S/4,113.33

Fuente: Unidad de administración

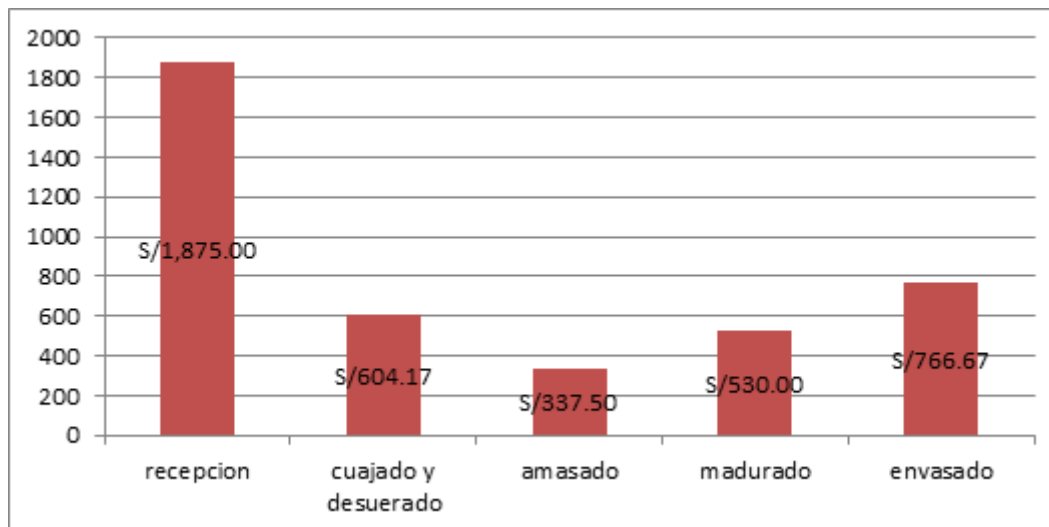


Figura 28. Depreciación

Según la tabla 30 y la figura 28 se observa que los costos de depreciación son menores en el proceso de amasado con S/. 337.50 soles y mayores en recepción con S/ 1,875.00 soles.

Tabla 31. Resumen del estado de costos por procesos

Consumo de suministros de planta	
(-)Materia prima	S/66,877.00
(-)Consumo de suministros de planta	S/53,340.00
(-)Costos mano de obra indirecta	S/. 108,000.00
(-)Costos de mano de obra directa de producción	S/. 240,000.00
(-)Consumo de energía eléctrica	S/21,456.00
(-)Depreciación	S/4,113.33
(-)Acopio de leche	S/. 2,152,596.00
(+)Venta de quesos	S/. 2,956,405.0
Utilidad neta	S/. 310,022.6

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 31 Los trabajadores de la municipalidad afirman que la venta actual desde la fundación solo cubre el pago de la materia prima y una diferencia, los resultados son: Que la utilidad neta es de S/. 310,022.66 soles anuales lo cual es una cantidad positiva esto quiere decir que: La planta de procesamiento de derivados lácteos de la Municipalidad Distrital de Huata, genera rentabilidad en el periodo 2019.

$$\text{Rentabilidad de las ventas} = \frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Rentabilidad de las ventas} = 310,022.66 / 2,956,405.00 = 0.10486 = 10.49\%$$

La rentabilidad en las ventas es un 10.49%, lo cual indica que la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019 genera una

rentabilidad en ventas de un 10.49%. Sin considerar costos que asume la municipalidad como agua, contratación de personal, entre otros que asume la Municipalidad directamente.

CONCLUSIONES

PRIMERA

Existe evidencia estadística significativa de que: Los procedimientos de costos por procesos de la producción de quesos influye en la rentabilidad de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019 a un nivel de confianza del 95%.

SEGUNDA

La planta de procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, genera rentabilidad en el periodo 2019 ya que la utilidad neta es de S/. 310,022.66 soles lo que genera una rentabilidad en ventas del **10.49%**, se concluye que esta genera rentabilidad en ventas.

RECOMENDACIONES

PRIMERA

Al existir evidencia estadística significativa de que: Los procedimientos de costos por procesos de la producción de Queso influye en la rentabilidad de la planta de procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, para el periodo 2019. Se recomienda a las autoridades y trabajadores desarrollar mejores procedimientos y sistemas de costos por procesos de producción ya que con ello influyen a mejorar la rentabilidad de la planta de derivados lácteos.

SEGUNDA

Al ser una entidad dependiente de la Municipalidad y esta refleja la utilidad en ventas del **10.49%**, se recomienda que la planta de procesamiento Queso de la Municipalidad Distrital de Huata sea independiente y de administración propia de su presupuesto, también en invertir en infraestructuras y tecnologías de punta.

BIBLIOGRAFÍA.

- Alcázar, V. (2002). Leche y derivados lácteos. Lima: Edición Díaz de Santo.
- Álvarez, P. & Álvaro, L. (1998). Sistema de aseguramiento de la calidad en la industria de alimentos y sistemas HACCP. Lima.
- Andes, U. P. (2009). Costos y Presupuestos. Puno: Soluciones Gráficas.
- Andrade, S. (1994). Elaboración de proyectos empresariales. Callao – Lima: Editorial Lucero.
- Arévalo, C. (2009). Agro y competitividad en el contexto actual de la crisis financiera. Lima: Consejo departamental de Lima CIP.
- Barrionuevo Arias, N. (2009). La producción de leche y sus derivados y costos para optimizar la productividad y su rentabilidad en el CIP Chuquibambilla 2004-2005. Tesis de Pregrado, Universidad Nacional del Altiplano, Puno
- Balarezo Callirgos, I. N. (2015). Propuesta de implementación de un sistema de costos por procesos y su incidencia en la gestión de la Empresa Avícola Tecnología e Inversiones Agropecuarias SR, Tesis de pregrado, Universidad Nacional De Trujillo.
- BLACIO ROCA, C. L. (2012). *DIAGNÓSTICO PARA LA FORMULACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO CONTABLE Y DE AUDITORÍA DE LA COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN DE MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN “23 DE AGOSTO” LTDA. DEL CANTÓN ARENILLAS.*
- Calderón Flores, S. E., Gonzales Barboza, G. I. (2014). 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 Mogrove.

- Castañeda Verastegui, M. A. (2012). Propuesta de un diseño de contabilidad de costos por procesos y su incidencia en la gestión del cultivo del arroz en Guadalupe, Universidad Nacional De Trujillo
- Cecil, G. (1958). Introducción a la Contabilidad de Costos. México: Universidad Nacional
- Colque, A. (2006). Determinación de costos de producción de la leche y su rentabilidad en la Rural Umachiri. Tesis de pregrado, Universidad Nacional del Altiplano Puno.
- Colin, G. (2014). *Contabilidad de costos*. Mc Graw-Hill.
- Cotacallapa, F. (1998). Retos y oportunidades del sistema de producción de leche – FMVZ. Puno: UNA.
- Charca Adco, L. (2016). Diseño de un sistema de costos por procesos para una Industria Manufacturera de queso prensado–fundo San francisco, Arapa Azangaro 2015, Tesis de grado, Universidad Privada Unión.
- Chiriboga Bustamante, S. V. (2014). *Sistema de contabilidad de costos por procesos para determinar la rentabilidad en la empresa industrial Mega Sport en la ciudad de Ibarra*.
- Flores Soria, J. (2011). Costos y Presupuestos. Lima: Gráfica Santo Domingo.
- García, A. (1963). Método de los ratios. Barcelona: Editorial Sagitario
- González, M. (2002). Tecnología para la elaboración de queso blanco, amarillo y yogurt. *Ciencia y Tecnologías de alimentos. Secretaria Nacional de Ciencias, Tecnología e Innovación. Veraguas, Panamá*.
- Gómez Bravo, O. (2005). Contabilidad de costos. *Colombia: McGraw Hill*.
- Guzmán, D. B. (2008). *Costos para gerenciar organizaciones manufactureras, comerciales y de servicio 2ed*. Universidad del Norte.

- Huayhua Peralta, Y. (2010). Costo de producción y rentabilidad en la industria de puertas y ventanas metálicas en la ciudad de Juliaca.Universidad Nacional Del Altiplano.
- Itusaca Beltrán, A. T. (2016). Aplicación de un Sistema de costos por proceso para optimizar el uso de los recursos en la planta quesera Nueva Esperanza–Macarí en el Periodo 2015.Universidad Nacional Del Altiplano.
- López Zurita, V. K. (2014). *El sistema de costos por procesos de producción y la fijación del precio de venta de los productos químicos en la veterinaria GUIMO de la ciudad de Ambato en el segundo semestre del año 2012*.Universidad Técnica de Ambato.
- Lucero Acosta, G. B. (2011).*Relación de los costos de producción con la toma de decisiones en la empresa de Lácteos Leito*.Universidad Técnica de Ambato,Ecuador
- Luján Albuquerque,Luis F.(2009).Contabilidad de Costos.(1era. Ed.).Editorial el Búho.º1
- Martínez, E. (2013). Estudio de la rentabilidad. Lima: Editorial Gorriones.
- Mantari Mantari, M. Y., Lujan Coronel, R. S. (2019). Evaluación de un sistema de costo de producción,Universidad Peruana Unión.
- Naranjo, N. J. (2008). Efecto de la presión de homogenización de la leche en las propiedades físico-químicas y sensoriales del queso crema Zamorano.
- Nava Rosillón, M. A. (2009). Análisis financiero: una herramienta clave para una gestión financiera eficiente. *Revista venezolana de Gerencia*, 14(48), 606-628.
- Nordeste.Charles, T. H. (2012). Contabilidad de costos: Teoría general del costo.
- Omeñaca García, J. (2008). Contabilidad General. España: Ediciones Deusto.

- Polimeni, R. F., Adelberg, F., & Kole, A. A. (1997), Contabilidad de costos. *Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales (3a. ed.)*. Colombia: Editorial McGraw-Hill.
- Sanchez Mendoza, J. (2012). Rentabilidad productiva de leche y queso en la sostenibilidad de CIP Illpa.
- Sotomayor Simbron, B. F., Vilcahuaman Peña, K. N. (2015). Diseño de un sistema de costos por procesos a través del método ABC aplicado a la industria procesadora de frutas en la provincia de Chanchamayo, Universidad Nacional Del Centro Del Perú.
- Scheineider, E. (1967). Teoría Económica. Madrid: Aguilar.
- Tamayo, T., & Tamayo, M. (1997). Población y muestra. *Obtenido de <http://shilyinfinity.blogspot.com/2014/09/poblacion-y-muestra-tamayo-ytamayo.html>*, 38.
- Terrones León, U. Y. (2016). Implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de Banano Orgánico para mejorar la rentabilidad de la Asociación de Pequeños Agricultores y Ganaderos El Algarrobal de Moro. Universidad Nacional De Trujillo.
- Valverde Cabrera, M. L., Saldaña Salcedo, K. G. (2013). Implementación de un sistema de costos por órdenes específicas para la toma de decisiones en la empresa Oshiro y Valverde Ingenieros SA de la ciudad de Trujillo periodo enero-febrero 2013.
- Zelada Alva, H. R. (2014). Propuesta de implementación de un sistema de costos por procesos en la cría intensiva de ganado porcino para mejorar la rentabilidad económica y financiera de la empresa granja San Luis EIRL Guadalupe-La Libertad, año 2013.

ANEXOS

ANEXO 01. ENCUESTA PROCEDIMIENTOS DE COSTOS POR PROCESOS

La presente encuesta permitirá conocer cómo la aplicación de un procedimiento de Costos por Procesos es más beneficioso para la Planta de procesamiento de derivados lácteos de la Municipalidad Distrital de Huata, Provincia de Puno para el periodo 2019; además toda información declarada será anónima y espontánea que será utilizada con absoluta confidencialidad.

Por lo tanto, se le agradece responder las preguntas de acuerdo a lo que usted sabe o conoce, en caso que tenga alguna duda sírvase pedir la aclaración pertinente; por las consideraciones enunciadas marque usted con un aspa y/o equis dentro del paréntesis, la alternativa que considere correcta y responda según su conocimiento las siguientes preguntas:

1. ¿La Planta de procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, de dónde acopia la leche?
 - a) De los productores lecheros ()
 - b) De los acopiadores lecheros ()
 - c) Desconoce ()

2. ¿La Planta de procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, cuántos litros de leche acopia por día?
 - a) De 500 a 3000 litros ()
 - b) De 4001 a 6000 litros ()
 - c) De 6001 a más litros ()

3. ¿Qué cantidad de litros de leche necesita para producir un queso?
 - a) De 9 a 10 litros ()
 - b) De 10 a más litros ()
 - c) Desconoce ()

4. ¿Qué insumo se utilizan más para la elaboración del queso?
 - a) Cuajo ()
 - b) Sal y Agua ()
 - c) Todas las anteriores ()

5. ¿Para la elaboración del queso, se utiliza una medida estándar para el cálculo de la leche e insumos?
 - a) Si ()

- b) No ()
- c) Desconoce ()
6. ¿Cuántos quesos en promedio se producen al día?
- a) Hasta 100 quesos al día ()
- b) Más de 100 quesos hasta 400 quesos al día ()
- c) Desconoce ()
7. ¿Conoce cuánto es el costo de producción por cada queso?
- a) Si ()
- b) No ()
- c) Desconoce ()
8. ¿Qué costos indirectos se utilizan?
- a) Corriente eléctrica, combustible ()
- b) Depreciación, teléfonos ,otros ()
- c) Todas las anteriores ()
9. ¿Cómo determina sus costos de producción de quesos?
- a) Sumatoria simple ()
- b) Hoja de cálculo ()
- c) Desconoce ()
10. ¿Cuenta con algún sistema de costos de producción?
- a) Si ()
- b) No ()
- c) Desconoce ()
11. ¿Lleva registros de contabilidad?
- a) Si ()
- b) No ()
- c) Desconoce ()
12. ¿Utiliza maquinarias, equipos e instrumentos adecuados para la producción de

quesos?

- a) Si ()
- c) No ()
- d) Desconoce ()

13. ¿Incluye costos de depreciación de las maquinarias, equipos e instrumentos para su reposición?

- a) Si ()
- b) No ()
- c) Desconoce ()

14. ¿En base a qué fija los precios de venta del queso?

- a) A costos de producción (MP,MO,CIF) ()
- b) A la oferta y demanda del mercado ()
- c) Desconoce ()

15. ¿Estaría de acuerdo con el precio de venta del queso que fije el mercado?

- a) Si ()
- b) No ()
- c) Desconoce ()

16. ¿Cuenta con clientes fijos para la venta de quesos?

- a) Si ()
- b) No ()
- c) Desconoce ()

17. ¿Conoce cuánto es el precio de venta por cada queso que produce?

- a) De S/. 9.00 a S/. 12.00 soles ()
- c) De S/. 13.00 a más ()
- d) Desconoce ()

18. ¿Qué genera los precios de venta de los quesos?

- a) Pérdidas ()
- b) Recupera capital y ganancias ()

c) Desconoce ()

19. ¿Para la determinación de sus costos de producción de quesos, sería importante implementar un sistema de costos por procesos?

a) Si ()

b) No ()

c) Desconoce ()

20. ¿Con la implementación del sistema de costos por procesos, mejoraría sus ganancias o rentabilidad?

a) Si ()

b) No ()

c) Desconoce ()

MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACION

ANEXO 02. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



ANEXO 04. RESUMEN DE PROCESAMIENTO DE CASOS

	Casos		N	Excluido		N	Total	
	Incluido	Porcentaje		Porcentaje	Porcentaje			
var1	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var2	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var3	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var4	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var5	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var6	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var7	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var8	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var9	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var10	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var11	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var12	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var13	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var14	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var15	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var16	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var17	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var18	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var19	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		
var20	26	100,0%	0	0,0%	26	100,0%		