

MODELO DE COSTOS POR PROCESO CARNES LOS SAUCES S.A.

LUZ ELOY BARRERO PEREZ



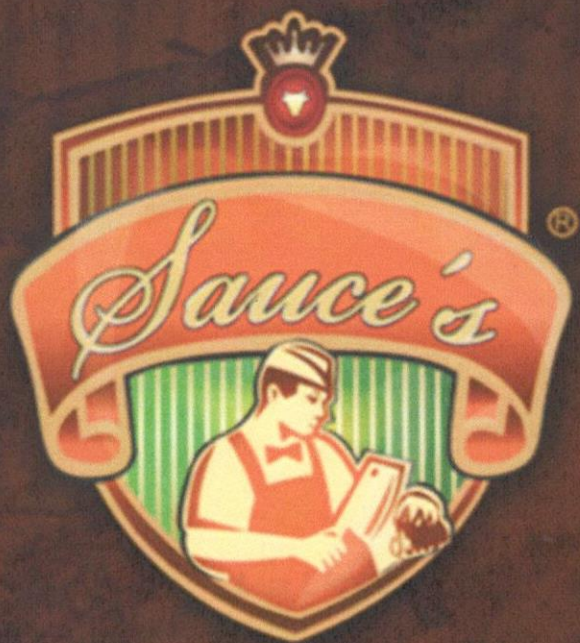
FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MARTIN
FACULTAD EDUCACION ABIERTA, DISTANCIA Y VIRTUAL
PROGRAMA CONTADURIA PUBLICA

BOGOTA D. C.

2015

MODELO DE COSTOS

Por Procesos



**Modelo de Costos por Proceso
Carnes los Sauces S.A.**

Luz Elcy Barrero Pérez

Luz Elcy Barrero Pérez

Profesora de la asignatura para el obtener el título de
Contador Público

Asesor de Tesis

Dr. Juan Carlos Ruiz Urquiza

**Fundación Universitaria San Martín
Facultad Educación Abierta, Distancia y Virtual
Programa Contaduría Pública
Bogotá D.C.
2015**



**Modelo de Costos por Proceso
Carnes los Sauces S.A.**

NOTA DE ACEPTACIÓN

Luz Elcy Barrero Pérez

**Tesis de Grado para obtener el título de
Contador Público**

Firma de asesor

**Asesor de Tesis:
Esp. Juan Carlos Ruíz Urquijo**

Firma de director

**Fundación Universitaria San Martín
Facultad Educación Abierta, Distancia y Virtual
Programa Contaduría Pública**

Bogotá D.C. julio 08 de 2015

Bogotá D.C.

2015



DEDICATORIA

A Dios, quien me acompañó en mi vida

A mi hija, mi luz en la oscuridad

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma de Jurado

Firma de Jurado

Bogotá D.C., Julio 06 de 2015



DEDICATORIA

A Dios, quien me acompaña y me guía.

A mi hijo, mi fuerza e inspiración.

Elcy



AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer al Gerente General de Carnes los Sauces S.A. por su apoyo y voto de confianza, sin el cual esta meta solo sería un sueño.

Agradezco al profesor Juan Carlos Ruiz, por su apoyo y guía, no solo en el desarrollo de este trabajo, sino en todos los procesos de formación que tuve la oportunidad de compartir. Gracias por ese compromiso permanente en hacer de nosotros unos buenos profesionales.

Gracias al equipo de trabajo de Carnes Los Sauces por su apoyo y compromiso, gracias al cual fue posible contar con la información para el desarrollo de este trabajo de investigación.

Y gracias a Dios, por acompañarme siempre.



CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	6
CONTENIDO	7
GLOSARIO	13
RESUMEN	14
INTRODUCCION	15
1. EL PROBLEMA	17
1.1. JUSTIFICACION	17
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	17
1.3. FORMULACION DE LA PREGUNTA	18
1.4. OBJETIVO GENERAL	18
1.5. OBJETIVOS ESPECIFICOS	18
2. MARCO DE REFERENCIA	19
2.1. MARCO ORGANIZACIONAL	19
2.2. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	19
2.3. PRODUCTOS Y SERVICIOS	21
2.4. PROCESO PRODUCTIVO	22
2.5. EL MERCADO DE CARNES Y LA CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	24
3. MARCO TEORICO	27
3.1. ANTECEDENTES	27
3.2. GENERALIDADES DE COSTOS	28
3.3. CLASIFICACION DE LOS COSTOS	29
3.4. DOCTRINAS DE COSTOS	31
3.5. ELEMENTOS DEL COSTO	32
3.6. MODELO DE GESTION DE COSTOS	35
3.7. COSTO DE PRODUCTOS CONJUNTOS	38
3.8. HERRAMIENTAS DE MEDICION	39
4. DISEÑO METODOLOGICO	42
4.1. TIPO DE INVESTIGACION	42
5. MODELO DE COSTOS POR PROCESO SAUCE'S	44
5.1. RECOLECCION DE DATOS	45
5.2. ELEMENTOS DEL COSTO	46
5.3. COSTOS POR PROCESO	59



5.4. MEDICIÓN DE PROCESOS _____	164
5.5. PRESENTACION DE RESULTADOS _____	166
5.6. SOCIALIZACIÓN DE RESULTADOS _____	183
CONCLUSIONES _____	185
ANEXOS _____	189



LISTA DE ILUSTRACIONES

<i>Ilustración 1 Organigrama de la Compañía.....</i>	<i>20</i>
<i>Ilustración 2 Productos Línea Carnes Frescas</i>	<i>21</i>
<i>Ilustración 3 Productos Línea Procesados Cárnicos</i>	<i>22</i>
<i>Ilustración 4 Flujo de Producto a través del Proceso Productivo.....</i>	<i>24</i>
<i>Ilustración 5 Inventario ganadero 2001 -2013 (cabezas).....</i>	<i>25</i>
<i>Ilustración 6 Precio del ganado gordo en Bogotá vs Pronóstico.....</i>	<i>26</i>
<i>Ilustración 7 Criterios Básicos en un Sistema de Costeo</i>	<i>35</i>
<i>Ilustración 8 Sistema de Costos por Procesos</i>	<i>37</i>
<i>Ilustración 9 Ciclo PHVA</i>	<i>41</i>
<i>Ilustración 10 Formato para Consolidado Información Financiera</i>	<i>46</i>
<i>Ilustración 11 Consolidado Compras Ganado Bovino</i>	<i>47</i>
<i>Ilustración 12 Formato Control de Rendimiento Desposte de Res.....</i>	<i>48</i>
<i>Ilustración 13 Formato para Determinación Costos Unitarios - Rendimiento</i>	<i>50</i>
<i>Ilustración 14 Formato Para Determinación de Costos Unitarios - Consolidación</i>	<i>51</i>
<i>Ilustración 15 Pedido Suministros</i>	<i>52</i>
<i>Ilustración 16 Formato Consumo Insumos y Empaques</i>	<i>52</i>
<i>Ilustración 17 Formato Asignación Mano de Obra Indirecta Procesos de Apoyo.....</i>	<i>55</i>
<i>Ilustración 18 Formato Asignación Maquinaria y Equipos</i>	<i>56</i>
<i>Ilustración 19 Consolidado de Ventas por Referencia</i>	<i>58</i>
<i>Ilustración 20 % Participación sobre Costo Producción Total.....</i>	<i>59</i>
<i>Ilustración 21 Flujo Producto Desposte.....</i>	<i>60</i>
<i>Ilustración 22 Maquinaria y Equipos Desposte</i>	<i>63</i>
<i>Ilustración 23 Consolidado Costos Desposte</i>	<i>65</i>
<i>Ilustración 24 Participación en Producción Total - Desposte.....</i>	<i>67</i>
<i>Ilustración 25 Flujo Producto Desmembranado</i>	<i>67</i>
<i>Ilustración 26 Traslado Producto Desposte a Desmembranado</i>	<i>68</i>
<i>Ilustración 27 Maquinaria y Equipos Desmembranado.....</i>	<i>70</i>
<i>Ilustración 28 Asignación Costos Desmembranado a Unidad de Producto</i>	<i>71</i>
<i>Ilustración 29 Consolidado Costos Desmembranado</i>	<i>72</i>
<i>Ilustración 30 Participación en Producción Total - Desmembranado</i>	<i>73</i>
<i>Ilustración 31 Flujo Producto Tallaje</i>	<i>74</i>
<i>Ilustración 32 Traslado de Producto Desposte a Tallaje de Hueso.....</i>	<i>75</i>
<i>Ilustración 33 Maquinaria y Equipos Tallaje de Hueso</i>	<i>76</i>
<i>Ilustración 34 Consolidado Costos Tallaje de Hueso.....</i>	<i>78</i>
<i>Ilustración 35 Participación en Producción Total – Tallaje de Hueso</i>	<i>79</i>
<i>Ilustración 36 Requisición de Materia Prima.....</i>	<i>81</i>
<i>Ilustración 37 Maquinaria y Equipos Almacenamiento</i>	<i>83</i>
<i>Ilustración 38 Consolidado Costos Almacenamiento.....</i>	<i>84</i>
<i>Ilustración 39 Participación en Producción Total – Almacenamiento</i>	<i>86</i>
<i>Ilustración 40 Orden de Alistamiento</i>	<i>88</i>
<i>Ilustración 41 Traslado de Producto Almacenamiento - Alistamiento.....</i>	<i>89</i>
<i>Ilustración 42 Maquinaria y Equipos Alistamiento.....</i>	<i>91</i>
<i>Ilustración 43 Consolidado de Costos Alistamiento</i>	<i>94</i>
<i>Ilustración 44 Participación en Producción Total – Alistamiento.....</i>	<i>96</i>
<i>Ilustración 45 Rentabilidad por Línea de Producción.....</i>	<i>96</i>
<i>Ilustración 46 Rentabilidad por Proceso - Alistamiento.....</i>	<i>97</i>
<i>Ilustración 47 Traslado de Producto Almacenamiento - Sierra.....</i>	<i>98</i>
<i>Ilustración 48 Maquinaria y Equipos Sierra.....</i>	<i>100</i>
<i>Ilustración 49 Consolidado de Costos Sierra</i>	<i>103</i>
<i>Ilustración 50 Participación en Producción Total – Sierra.....</i>	<i>104</i>



<i>Ilustración 51 Rentabilidad por Proceso - Sierra.....</i>	<i>104</i>
<i>Ilustración 52 Traslado de Producto Almacenamiento - Molino.....</i>	<i>106</i>
<i>Ilustración 53 Maquinaria y Equipos Molino.....</i>	<i>108</i>
<i>Ilustración 54 Consolidado de Costos Molino.....</i>	<i>110</i>
<i>Ilustración 55 Participación en Producción Total – Molino.....</i>	<i>111</i>
<i>Ilustración 56 Rentabilidad por Proceso - Molino.....</i>	<i>111</i>
<i>Ilustración 57 Traslado de Producto Almacenamiento - Empastillado.....</i>	<i>113</i>
<i>Ilustración 58 Maquinaria y Equipos Alistamiento.....</i>	<i>115</i>
<i>Ilustración 59 Consolidado de Costos Empastillado.....</i>	<i>117</i>
<i>Ilustración 60 Participación en Producción Total – Empastillado.....</i>	<i>118</i>
<i>Ilustración 61 Rentabilidad por Proceso - Empastillado.....</i>	<i>118</i>
<i>Ilustración 62 Traslado de Producto Almacenamiento – Porcionado Manual.....</i>	<i>120</i>
<i>Ilustración 63 Maquinaria y Equipos Porcionado Manual.....</i>	<i>122</i>
<i>Ilustración 64 Consolidado de Costos Porcionado Manual.....</i>	<i>124</i>
<i>Ilustración 65 Participación en Producción Total – Porcionado Manual.....</i>	<i>125</i>
<i>Ilustración 66 Rentabilidad por Proceso – Porcionado Manual.....</i>	<i>126</i>
<i>Ilustración 67 Traslado de Producto Almacenamiento – Porcionado Mecánico.....</i>	<i>127</i>
<i>Ilustración 68 Maquinaria y Equipos Porcionado Mecánico.....</i>	<i>129</i>
<i>Ilustración 69 Consolidado de Costos Porcionado Mecánico.....</i>	<i>131</i>
<i>Ilustración 70 Participación en Producción Total – Porcionado Mecánico.....</i>	<i>132</i>
<i>Ilustración 71 Rentabilidad por Proceso – Porcionado Mecánico.....</i>	<i>133</i>
<i>Ilustración 72 Traslado de Productos Terminados para Empaque.....</i>	<i>134</i>
<i>Ilustración 73 Maquinaria y Equipos Empaque.....</i>	<i>136</i>
<i>Ilustración 74 Asignación Costos Empaque a Unidad de Producto.....</i>	<i>137</i>
<i>Ilustración 75 Consolidado de Costos Empaque.....</i>	<i>138</i>
<i>Ilustración 76 Participación en Producción Total – Porcionado Mecánico.....</i>	<i>139</i>
<i>Ilustración 77 Traslado de Producto Almacenamiento – Procesados Cárnicos.....</i>	<i>141</i>
<i>Ilustración 78 Maquinaria y Equipos Procesados Cárnicos.....</i>	<i>144</i>
<i>Ilustración 79 Consolidado de Costos Procesados Cárnicos.....</i>	<i>147</i>
<i>Ilustración 80 Participación en Producción Total – Procesados Cárnicos.....</i>	<i>148</i>
<i>Ilustración 81 Rentabilidad por Proceso – Procesados Cárnicos.....</i>	<i>149</i>
<i>Ilustración 82 Comparativo Participación Procesos en Producción Total.....</i>	<i>149</i>
<i>Ilustración 83 Consolidado de Causaciones Supervisiones.....</i>	<i>150</i>
<i>Ilustración 84 Asignación Costos Supervisión.....</i>	<i>151</i>
<i>Ilustración 85 Asignación Costos Supervisión.....</i>	<i>151</i>
<i>Ilustración 86 Asignación Costos Supervisión.....</i>	<i>152</i>
<i>Ilustración 87 Asignación Costos Supervisión.....</i>	<i>153</i>
<i>Ilustración 88 Asignación Costos Supervisión.....</i>	<i>153</i>
<i>Ilustración 89 Asignación Costos Supervisión.....</i>	<i>154</i>
<i>Ilustración 90 Consolidado de Causaciones Procesos de Apoyo.....</i>	<i>155</i>
<i>Ilustración 91 Maquinaria y Equipos Compras.....</i>	<i>156</i>
<i>Ilustración 92 Asignación Costos Procesos de Apoyo - Compras.....</i>	<i>157</i>
<i>Ilustración 93 Consolidado de Causaciones Procesos de Apoyo.....</i>	<i>158</i>
<i>Ilustración 94 Maquinaria y Equipos Calidad.....</i>	<i>159</i>
<i>Ilustración 95 Asignación Costos Procesos de Apoyo - Calidad.....</i>	<i>160</i>
<i>Ilustración 96 Consolidado de Causaciones Procesos de Apoyo.....</i>	<i>161</i>
<i>Ilustración 97 Maquinaria y Equipos Mantenimiento.....</i>	<i>162</i>
<i>Ilustración 98 Asignación Costos Procesos de Apoyo - Mantenimiento.....</i>	<i>163</i>
<i>Ilustración 99 Sinergia Modelo de Costos con Otros Procesos.....</i>	<i>165</i>



GLOSARIO

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1 Flujo de Proceso Productivo	189
Anexo 2 Comunicación para requerimiento de información	190



GLOSARIO

CANAL: Es el cuerpo del animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando solo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. (Ministerio de Protección Social, 2007)

CARNE: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. (Ministerio de Protección Social, 2007)

POSTA: Corresponde a cada uno de los músculos de la res, extraídos a través del proceso de desposte o despiece.

REFRIGERACIÓN DE LA CARNE: Enfriamiento a una temperatura no inferior a 0°, ni superior a 4°. (Ministerio de Salud, 1982)

RENDIMIENTO: También conocido como Faenado, es el procedimiento de separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles. (Ministerio de Protección Social, 2007)

TRAZABILIDAD: Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento. (Ministerio de Protección Social, 2007)



RESUMEN

Este trabajo de investigación construye el diseño de un Modelo de Costos Por Procesos para la empresa Carnes Los Sauces S.A. La metodología comprendió tres fases:

Una fase de reconocimiento de la estructura organizacional de la compañía, haciendo énfasis en los procesos productivos y de apoyo.

La segunda fase correspondió a la documentación de teorías existentes en el área de costos de producción, modelos de costos y métodos de asignación de costo a productos.

La tercera fase o de diseño, partió de una recolección de datos, seguida de una simulación de producción y el diseño de informes para la presentación de resultados. Esta metodología permitió confirmar la conveniencia del modelo como herramienta de medición para la mejora de los procesos.

El modelo permite identificar los diferentes procesos a través de los cuales se lleva a cabo la transformación de los productos en la compañía y hacer la asignación de costos correspondiente, permitiendo conocer cuál es la inversión que se hace en cada uno y cuánto cuesta procesar un kilo de producto.

El modelo propuesto también permite conocer la rentabilidad que genera cada proceso productivo, al hacer una clasificación y asignación de la venta de los productos procesados por cada uno.

Palabras Clave: Costos, Proceso, Modelo de Costos, Sector Cárnico, Ganado Bovino, Rentabilidad.