



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

“MARGEN DE UTILIDAD POR ELEMENTO DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LA LÍNEA DE QUESOS EN LA EMPRESA INDUSTRIA ALIMENTARIA HUACARIZ S.A.C. DE CAJAMARCA, AÑO 2016”

Tesis para optar el título profesional de:

Contador Público

Autores:

Br. Consuelo Yalú, Bustamante Rubio
Br. Maria Maribel, Rafael Calua

Asesor:

C.P.C.C. Ángel Martín, Alfaro Vargas

Cajamarca – Perú
2017

ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | Página |
|---|--------|
| DEDICATORIA..... | iii |
| AGRADECIMIENTO..... | iv |
| ÍNDICE DE CONTENIDOS..... | v |
| ÍNDICE DE TABLAS..... | vii |
| ÍNDICE DE FIGURAS..... | ix |
| RESUMEN..... | x |
| ABSTRACT..... | xi |
| CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN..... | 12 |
| 1.1. Realidad problemática..... | 12 |
| 1.2. Formulación del problema..... | 14 |
| 1.3. Justificación..... | 14 |
| 1.4. Limitaciones..... | 14 |
| 1.5. Objetivos..... | 15 |
| CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO..... | 15 |
| 2.1. Antecedentes..... | 15 |
| 2.2. Bases teóricas..... | 17 |
| 2.3. Hipótesis..... | 32 |
| CAPÍTULO 3. METODOLOGÍA..... | 33 |
| 3.1. Operacionalización de variables..... | 33 |
| 3.2. Diseño de investigación..... | 33 |
| 3.3. Unidad de estudio..... | 34 |

| | |
|---|----|
| 3.4. Población..... | 34 |
| 3.5. Muestra (muestreo o selección)..... | 34 |
| 3.6. Técnicas, instrumentos y procedimientos de recolección de datos..... | 34 |
| 3.7. Métodos, instrumentos y procedimientos de análisis de datos..... | 34 |
| CAPÍTULO 4. RESULTADOS..... | 35 |
| CAPÍTULO 5. DISCUSIÓN..... | 41 |
| CONCLUSIONES..... | |
| 42 | |
| RECOMENDACIONES..... | 43 |
| REFERENCIAS..... | 44 |
| ANEXOS..... | 47 |
| ANEXO 1..... | 47 |
| ANEXO | |
| 2..... | 48 |
| ANEXO | |
| 3..... | 50 |
| ANEXO | |
| 4..... | 50 |
| ANEXO | |
| 5..... | 51 |
| ANEXO | |
| 6..... | 52 |
| ANEXO | |
| 7..... | 57 |
| ANEXO | |
| 8..... | 60 |
| ANEXO | |
| 9..... | 66 |
| ANEXO 10..... | 67 |
| ANEXO | |
| 11..... | 68 |
| ANEXO 12..... | 70 |
| ANEXO 13..... | 72 |
| ANEXO 14..... | 82 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | | | | | | | | Página |
|--|----|-----|--------------|---------|--------------|--------------|-----------|--------|
| TABLA | N° | 1: | Materia | prima | – | queso | | |
| mantecoso..... | | | | | | | | 57 |
| TABLA | N° | 2: | Materia | prima | – | queso | | |
| fresco..... | | | | | | | | 57 |
| TABLA | N° | 3: | Materia | prima | – | queso | fresco | finas |
| hierbas..... | | | | | | | | 58 |
| TABLA | N° | 4: | Materia | prima | – | queso | | |
| mozzarella..... | | | | | | | | 58 |
| TABLA | N° | 5: | Materia | prima | – | queso | provolone | / |
| ahumado..... | | | | | | | | 59 |
| TABLA | | N° | 6: | | | Planilla | | de |
| remuneraciones..... | | | | | | | | 60 |
| TABLA | | N° | 7: | | | Provisión | | de |
| gratificaciones..... | | | | | | | | 61 |
| TABLA | N° | 8: | Provisión | de | compensación | por | tiempo | de |
| (CTS)..... | | | | | | | | 62 |
| TABLA N° 9: Provisión de vacaciones..... | | | | | | | | 63 |
| TABLA | N° | 10: | Cuadro | resumen | de | la | mano | de |
| obra..... | | | | | | | | 64 |
| TABLA | N° | 11: | Resumen | de | la | distribución | del | costo |
| labor..... | | | | | | | | 65 |
| TABLA | N° | 12: | Depreciación | | | de | | activo |
| fijo..... | | | | | | | | 66 |
| TABLA N° 13: Distribución de horas de mano de obra directa – queso fresco finas hierbas, mozzarella y provolone / ahumado..... | | | | | | | | 67 |
| TABLA N° 14: Asignación de costos de mano de obra directa – queso fresco finas hierbas, mozzarella y provolone / ahumado..... | | | | | | | | 67 |
| TABLA | N° | 15: | Base | de | distribución | – | materia | prima |
| directa..... | | | | | | | | 68 |
| TABLA | N° | 16: | Base | de | distribución | – | horas | de |
| obra..... | | | | | | | | 68 |

| | | | | | | | | | |
|-------|----|-----|--|---------|--------------|------------|------------|-------------------|-----------------|
| TABLA | N° | 17: | Base | de | distribución | – | días | trabajados..... | 68 |
| TABLA | N° | 18: | Base | de | distribución | – | unidades | producidas..... | 69 |
| TABLA | | N° | 19: | | Conceptos | | de | distribución..... | 70 |
| TABLA | N° | 20: | Distribución | de | costos | indirectos | de | fabricación..... | 71 |
| TABLA | N° | 21: | Estado | de | costo | de | producción | – | queso |
| | | | | | | | | mantecoso..... | 72 |
| TABLA | N° | 22: | Cuadro resumen – queso mantecoso..... | | | | | | 73 |
| TABLA | N° | 23: | Determinación del precio de venta – queso mantecoso..... | | | | | | 73 |
| TABLA | N° | 24: | Estado | de | costo | de | producción | – | queso |
| | | | | | | | | fresco..... | 74 |
| TABLA | N° | 25: | Cuadro resumen – queso fresco..... | | | | | | 75 |
| TABLA | N° | 26: | Determinación | del | precio | de | venta | – | queso |
| | | | | | | | | fresco..... | 75 |
| TABLA | N° | 27: | Estado | de | costo | de | producción | – | queso |
| | | | | | | | | fresco finas | hierbas..... |
| | | | | | | | | | 76 |
| TABLA | N° | 28: | Cuadro | resumen | – | queso | fresco | finas | hierbas..... |
| | | | | | | | | | 77 |
| TABLA | N° | 29: | Determinación | del | precio | de | venta | – | queso |
| | | | | | | | | fresco finas | hierbas..... |
| | | | | | | | | | 77 |
| TABLA | N° | 30: | Estado | de | costo | de | producción | – | queso |
| | | | | | | | | mozzarella..... | 78 |
| TABLA | N° | 31: | Cuadro | resumen | – | queso | | | mozzarella..... |
| | | | | | | | | | 79 |
| TABLA | N° | 32: | Determinación | del | precio | de | venta | – | queso |
| | | | | | | | | mozzarella..... | 79 |
| TABLA | N° | 33: | Estado de costo de producción – queso provolone / ahumado..... | | | | | | 80 |
| TABLA | N° | 34: | Cuadro | resumen | – | queso | provolone | / | ahumado..... |
| | | | | | | | | | 81 |
| TABLA | N° | 35: | Determinación | del | precio | de | venta | – | queso |
| | | | | | | | | provolone / | ahumado..... |
| | | | | | | | | | 81 |
| TABLA | N° | 36: | Listado | de | precios | de | la | empresa..... | 82 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | Página |
|--|--------|
| FIGURA N° 1: Margen de utilidad de materia prima directa..... | 36 |
| FIGURA N° 2: Margen de utilidad de mano de obra directa..... | 38 |
| FIGURA N° 3: Margen de utilidad de costos indirectos de fabricación..... | 40 |

RESUMEN

El tema de la presente tesis trata del "Margen de utilidad por elemento del costo de producción de la línea de quesos en la empresa Industria Alimentaria Huacariz S.A.C. de Cajamarca, año 2016"

Hoy en día, las empresas necesitan contar con información que favorezca la toma de decisiones por parte de la gerencia. Para las empresas industriales conocer sobre sus sistemas de costos de producción es muy importante, por lo tanto, permite una adecuada determinación, distribución de los mismos y así obtener mejor margen de utilidad.

El objetivo del presente trabajo de tesis, es identificar el margen de utilidad por elemento del costo de producción de la línea de quesos en la empresa "Industria Alimentaria Huacariz S.A.C." de Cajamarca, ubicada en el jirón Silva Santisteban N°866.

Este trabajo se inicia con una breve descripción de la realidad problemática que atraviesan las empresas en la actualidad. Se han tomado en consideración antecedentes y conceptos que permitieron adquirir un conocimiento más amplio sobre el tema. Igualmente se realizó un estudio técnico en la empresa, investigando el proceso productivo y los costos incurridos en la elaboración de la línea de producción de quesos. Se procedió a elaborar con los datos recopilados la distribución adecuada de los costos de producción que intervienen en la elaboración de la línea de quesos, permitiendo conocer el margen de utilidad, que consiste en analizar separadamente cada uno de los elementos del costo de producción, llegando a analizar cuánto aporta cada elemento.

Finalmente, se presenta un conjunto de conclusiones y recomendaciones, derivadas del desarrollo de este trabajo, haciendo énfasis desde el punto de vista de la Contabilidad de Costos.

ABSTRACT

The theme of the present thesis it's about the "Utility margin for element of the cost of production of the line of cheeses in the company Food Industry Huacariz S.A.C. of Cajamarca, year 2016."

Today, the companies need to count with information that favors the decision making on the part of the management. For the industrial companies know about their systems of production costs is very important, therefore, allows a proper determination, distribution of the same ones and this way to obtain better utility margin.

The objective of the present work of thesis, is to identify the utility margin for element of the cost of production of the line of cheeses in the company "Food Industry Huacariz S.A.C." of Cajamarca located in the street Silva Santisteban N°866.

This work begins with a brief description of the problematic reality that the companies traverse at present. There have taken in consideration precedents and concepts that allowed to acquire a wider knowledge on the topic. Also a technical study was conducted in the company, investigating the production process and the costs incurred in the preparation of the cheese production line. One proceeded to prepare with the compiled information the appropriate distribution of the costs of production that intervene in the making of the line of cheeses, allowing to know the utility margin, which to consist of separately discussing each of the elements of the cost of production, coming to analyzing how much brings each element.

Finally, presents a set of conclusions and recommendations, derived from the development of this work, doing emphasis from the point of view of the accounting of costs.

NOTA DE ACCESO

No se puede acceder al texto completo pues contiene datos confidenciales

REFERENCIAS

- Atahona, T. (2009). *Libro práctico sobre Contabilidad de Costos*. Colombia, Santander, Bucaramanga.
- Atlantic International University, "La Contabilidad de Costos Industriales" (AIU, s.f). Recuperado de <http://cursos.aiu.edu/Contabilidad%20de%20Costos%20Historicos/PDF/Tema%203.pdf>.
- Ávila, J. (2007). *Introducción a la Contabilidad*. México, Jalisco: Umbral Editorial.
- Calderón, S. & Gonzales, G. (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*. (Tesis para optar el Título de Contador Público). Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú.
- Carlberg, C. (2003) *Análisis de los Negocios con Excel XP (2.ª ed.)*. México: Pearson Educación.
- Córdova, V. & Valverde, D. (2015). *Determinación de los costos de construcción e implementación del sistema de contabilidad de costos por procesos de la nueva planta quesera de lácteos San Antonio C.A.* (Tesis de Graduación). Universidad de Cuenca, Ecuador.
- Cuenca, G. (2016). *Contabilidad de costos: CIF Aplicados*. Recuperado de <http://www.slideserve.co.uk/cif-aplicados>
- Cueva, Y. & Bardales, R. (1997). *Determinación del Costo de Producción y Rentabilidad en la Fábrica Provilac S.A.* (Tesis para optar el Título de Contador Público). Universidad Nacional de Cajamarca, Cajamarca.
- Dirección General Parlamentaria (DGP, 2013). Recuperado de <http://www.congreso.gob.pe/Docs/DGP/GestionInformacionEstadistica/files/files/2013/2.trimestre.6.cajamarca.pdf>.
- García, J. (2008). *Contabilidad de Costos (3.ª ed.)*. México: McGRAW - HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

- Hernández, D. (junio 2007). *Contabilidad de costos en el marco de la globalización económica en Perú*. Gestipolis, p. A3. Recuperado de <http://www.gestipolis.com/>.
- Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, M. (2010). *Metodología de la investigación (5.ª ed.)*. México: McGRAW - HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Horngren, T., Harrison, T. & Smith, L. (2003). *Contabilidad (5.ª ed.)*. México: Pearson Educación.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI, 2012). Recuperado de <http://www.inei.gob.pe/>.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI, 2015). *Sistema de Información Regional para la toma de Decisiones*. Recuperado de <http://webinei.inei.gob.pe:8080/SIRTOD/inicio.html#app=8d5c&d4a2-selectedIndex=0&d9ef-selectedIndex=0>.
- Katula, D. (2015). *¿Qué es el margen de utilidad bruta?* La Voz de Houston. Argentina, p. A1. Recuperado de <http://pyme.lavoztx.com/qu-es-el-margen-de-utilidad-bruta-11268.html>.
- Kokemuller, N. (2015). *¿Qué significa el término margen de utilidad?* La Voz de Houston. Argentina, p. A1. Recuperado de <http://pyme.lavoztx.com/qu-significa-el-trmino-margen-de-utilidad-12608.html>.
- Mora, C. (1997). *Propuesta de un Sistema de Costos para la empresa Industrias Alimentarias Lácteas La Fe, C.A.* (Tesis para optar el Título de Especialista en Costos). Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado, Barquisimetro, Venezuela.
- Perez, J., Vela, E., & Perez, A. (1978). *Introducción y Análisis Financiera*. Madrid: Gráficas DO – MO.
- Proaño, J. (08 de diciembre 2015). *Costos Indirectos de Fabricación (CIF)*. Ecuador.
- Rojas, R. (2007). *Sistemas de Costos un Proceso para su Implementación (1.ª ed.)*. Colombia: Impreso en Centro de Publicaciones Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales.