

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA COOPERATIVA  
FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES EN EL AÑO 2019**

**ANDREA JIMENA RODRÍGUEZ GONZALES**

**UNIVERSIDAD CESMAG  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES  
PROGRAMA DE CONTADURIA PÚBLICA  
SAN JUAN DE PASTO  
2023**

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA COOPERATIVA  
FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES EN EL AÑO 2019**

**ANDREA JIMENA RODRÍGUEZ GONZALES**

**Trabajo de grado presentado bajo la modalidad de Monografía como  
requisito para obtener el título de Contador Público**

**Asesora**

**MG. LUZ NAYIBE ARCOS**

**UNIVERSIDAD CESMAG  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES  
PROGRAMA DE CONTADURIA PÚBLICA  
SAN JUAN DE PASTO  
2023**

**NOTA DE ACEPTACION**

---

---

---

---

---

---

---

**FIRMA DEL JURADO**

---

**FIRMA DEL JURADO**

San Juan de Pasto, junio de 2023

## **NOTA DE EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD INTELECTUAL**

“El pensamiento que se expresa en esta obra es exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete la ideología de la Universidad CESMAG”

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo de grado a mi madre que con su gran esfuerzo apoyo mi carrera en todo momento, ejemplo a seguir mujer luchadora en el bienestar de sus hijos, ella me mantiene firme para continuar luchando y alcanzando más victorias.

Andrea Jimena Rodríguez Gonzales

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero darle gracias Dios por brindarme la oportunidad de culminar con éxito mi trabajo.

A mi madre por brindarme su apoyo y confianza en el transcurso de mi carrera.

Igualmente, agradezco a la Universidad CESMAG por haberme hecho ser parte de ella, a su equipo de docentes quienes compartieron sus conocimientos y experiencias día tras día.

A mi asesora la Mg. Luz Nayibe Arcos quien me brindó sus conocimientos y guio, en el desarrollo del presente trabajo.

## CONTENIDO

	Pág.
RESUMEN ANALÍTICO .....	14
1. PROBLEMA DE INVESTIGACION .....	19
1.1 TEMA DE INVESTIGACION.....	19
1.2 LINEA DE INVESTIGACION .....	19
1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACION.....	19
1.3.1 Descripción del problema .....	19
1.3.2 Formulación del problema .....	20
1.4 OBJETIVOS .....	20
1.4.1 Objetivo general .....	20
1.4.2 Objetivos específicos.....	20
1.5 JUSTIFICACION .....	21
1.6 VIABILIDAD .....	22
1.7 DELIMITACION .....	22
2. MARCO REFERENCIAL.....	23
2.1 ANTECEDENTES.....	23
2.2 MARCO CONTEXTUAL .....	25
2.2.1 Macro contexto .....	25
2.2.2. Micro contexto .....	27
2.2.3 Reseña histórica.....	28
2.3 MARCO LEGAL.....	28
2.4 MARCO TEÓRICO .....	34
2.4.1 Diagnóstico.....	34
2.4.1.3. Formato Matriz FODA .....	37
2.4.2. Sistema Contable .....	40
2.5 MARCO CONCEPTUAL.....	50
3. METODOLOGIA .....	53

3.1 PARADIGMA .....	53
3.2 ENFOQUE .....	53
3.3 MÉTODO .....	53
3.4 TIPO DE INVESTIGACION .....	53
3.5 POBLACION Y MUESTRA.....	54
3.5.1 Población.....	54
3.5.2 Muestra .....	54
3.6 TECNICAS DE RECOLECCION DE INFORMACION .....	54
3.7 RESULTADOS DE LA INVESTIGACION .....	54
3.7.1 Aplicación de instrumentos de recolección de información .....	54
3.7.2 Tabulación y sistematización de la información.....	55
3.7.2.1 Interpretación del cálculo del costo del producto.....	55
3.7.2.2 Interpretación del proceso de distribución de la materia prima .....	56
3.7.2.3 Interpretación del transporte de la materia prima .....	56
3.7.2.4 Interpretación de la cuantificación de la mano de obra .....	57
3.7.2.5 Interpretación vinculación sistema de salud y seguridad social .....	58
3.7.2.6 Interpretación seguro de riesgos laborales .....	59
3.7.2.7 Interpretación de los costos indirectos de producción.....	59
3.7.2.8 Interpretación de la depreciación de los activos fijos .....	60
3.7.2.9 Interpretación lugar donde se desarrolla la producción.....	60
3.7.2.10 Interpretación mano de obra utilizada en la producción .....	61
3.7.3 Interpretación global de resultados.....	61
4. ANALISIS DE LOS RESULTADOS .....	65
4.1 DIAGNÓSTICO PARA DETERMINAR LA ESTRUCTURA DE PRODUCCIÓN Y MANEJO DE LOS COSTOS DE LA COOPERATIVA FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES.....	65
4.1.1 Matriz MEFI.....	65
4.1.2.....	67
4.1.3 Matriz DOFA.....	69
4.2 DETERMINACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS CON LOS ELEMENTOS BÁSICOS COMO MATERIA PRIMA MANO DE OBRA Y COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN QUE SE ADECÚE AL DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO QUE MANEJA LA COOPERATIVA FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES.....	72
4.3 DESARROLLO DE UNA ESTRUCTURA DE REGISTRO DE COSTOS DE	



PRODUCCIÓN PARA LA COOPERATIVA FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES	83
4.3.1 Cálculo para realizar la estructura del sistema de costos	87
CONCLUSIONES	100
RECOMENDACIONES	101
BIBLIOGRAFÍA	102
ANEXOS	104

## LISTA DE TABLAS

Pág.

Tabla 1. Cálculo del costo del producto .....	55
Tabla 2. Proceso de distribución de materia prima .....	56
Tabla 3. Transporte de materia prima .....	56
Tabla 4. Cuantificación de las horas de mano de obra directa utilizadas.....	57
Tabla 5. Vinculación de los trabajadores al sistema de salud y seguridad social ..	58
Tabla 6. Seguro de riesgos laborales de los trabajadores .....	58
Tabla 7. Distribución de los costos indirectos de producción.....	59
Tabla 8. Depreciación de activos fijos.....	60
Tabla 9. Lugar donde se desarrolla el proceso de producción.....	60
Tabla 10. La mano de obra indirecta utilizada en el proceso de producción.....	61
Tabla 11. Matriz MEFI.....	66
Tabla 12. Matriz MEFE .....	68
Tabla 13. Compra de materia prima.....	78
Tabla 14. Seguridad social, aportes parafiscales y prestaciones sociales .....	79
Tabla 15. Costo por empleado.....	80
Tabla 16. Mano de obra directa e indirecta .....	80
Tabla 17. Identificación de costos.....	81
Tabla 18. Costos de maquinaria y equipo.....	82
Tabla 19. Costos mensuales.....	82
Tabla 20. Costos mensuales de materia prima .....	83
Tabla 21. Costos mensuales de mano de obra.....	84
Tabla 22. Costos indirectos.....	85
Tabla 23. Unidades de queso campesino vendidas cada año .....	86
Tabla 24. Identificación de los costos por proceso.....	89
Tabla 25. Relación de costos en el proceso 1 .....	90
Tabla 26. Relación de costos en el proceso 2 .....	90
Tabla 27. Relación de costos en el proceso 3 .....	91
Tabla 28. Relación de costos en el proceso 4 .....	91
Tabla 29. Relación de costos en el proceso 5 .....	92
Tabla 30. Relación de costos en el proceso 6 .....	93
Tabla 31. Relación de costos en el proceso 7 .....	94
Tabla 32. Relación de costos en el proceso 8 .....	95
Tabla 33. Relación de costos en el proceso 9 .....	96
Tabla 34. Estado de costos del 1 de enero al 31 enero de 2022 .....	97
Tabla 35. Estado de resultados mensual del 1 de enero al 31 diciembre de 2022	98
Tabla 36. Estado de resultados anual del 1 de enero al 31 diciembre de 2022 .....	98

## LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Formato Matriz MEFE .....	36
Cuadro 2. Formato matriz MEFI.....	37
Cuadro 3. Matriz DOFA .....	40
Cuadro 4. MATRIZ DOFA.....	69

## LISTA DE FIGURAS

Pág.

Figura 1. Consumo de leche en Colombia .....	27
Figura 2. Consumo per cápita de leche en Colombia .....	27
Figura 3. Proceso de producción del queso campesino.....	73
Figura 4. Tratamiento la leche y coagulación.....	74
Figura 5. Corte de la Cuajada .....	75
Figura 6. Moldeo de la Cuajada .....	75
Figura 7. Prensado .....	76
Figura 8. Salado.....	76
Figura 9. Elementos del sistema de costos.....	86
Figura 10. Representación gráfica de queso campesino vendido cada año .....	86

## LISTA DE ANEXOS

Pág.

Anexo A. Encuesta .....	105
Anexo 2. Carta de autorización de la cooperativa.....	107

## RESUMEN ANALÍTICO

**PROGRAMA ACADÉMICO:** Contaduría Pública

**FECHA DE ELABORACION DE R.A.E.:** 19-04-2022

**AUTORA DE LA INVESTIGACIÓN**

ANDREA JIMENA RODRÍGUEZ GONZÁLES

**ASESOR(A):** Magister LUZ NAYIBE ARCOS

**TITULO COMPLETO DE LA INVESTIGACIÓN: IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA COOPERATIVA FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES EN EL AÑO 2019**

**PALABRAS O FRASES CLAVES:** Contabilidad, materia prima, mano de obra, Costos indirectos de fabricación

**DESCRIPCIÓN:** el presente trabajo de investigación, se enfoca en el desarrollo de una propuesta de un sistema de costos para la cooperativa FLIRIZANI, la cual se encuentra ubicada en el municipio de Iles, y se dedica a la fabricación de queso campesino. El propósito principal consiste en generar un conjunto de técnicas y procedimientos que contribuyan a planear los diversos costos y gastos que incurre la cooperativa para llevar al mercado el producto final apto para el consumo; en esta entidad se detectó que el manejo de la contabilidad se realiza en forma empírica, por esta razón, no maneja un sistema de costos, lo cual es muy perjudicial para las finanzas de la misma, dado que esto obstaculiza obtener una utilidad real basada en las diferentes erogaciones que se presentan en el proceso de fabricación de dicho producto. Por otra parte, hay que considerar que la cooperativa FLIRISANI, actualmente se encuentra constituida por campesinos del municipio de Iles, quienes carecen de conocimientos básicos en el campo contable, administrativo y financiero; dadas estas circunstancias existe la necesidad de desarrollar una propuesta que contribuya a una mejor organización de la entidad, igualmente se plantea una serie de estrategias y estructuras basadas en las directrices gerenciales con las que cuenta la organización, puesto que estas son la base principal para que opere con eficiencia y eficacia esta cooperativa.

**CONTENIDO:** El planteamiento que se trazó para realizar este trabajo tuvo la venia de los directivos de la asociación y el visto bueno por parte de la asesora designada por la universidad para brindar la orientación correspondiente para la realización del mismo; en este sentido , una vez verificado que la cooperativa no tiene ningún

control de los costos, que no cuenta con órdenes de producción o segmentación de procesos, y que se elabora el producto en forma desordenada e inadecuada, ocasionando pérdidas de materia prima para la preparación del producto final; enseguida se estableció la formulación del problema, con el siguiente interrogante: ¿Cómo elaborar una propuesta de un sistema de costos para la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles en el año 2019?; lo cual permitió definir los objetivos de la investigación, así: el objetivo general consistió en desarrollar una propuesta de un sistema de costos para la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles en el año 2019; lo cual facilitó la construcción de tres (3) objetivos específicos, a saber:

- Realizar un diagnóstico, con el fin de determinar cuál es la estructura de producción y manejo de los costos con la que cuenta la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles.
- Determinar el sistema de costos con los elementos básicos como materia prima, mano de obra y Costos indirectos de fabricación que se adecue al direccionamiento estratégico que maneja la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles.
- Desarrollar una estructura de registro de los costos de producción para la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles.

Los cuales se desarrollaron, gracias al instrumento de investigación que se aplicó a los trabajadores de la asociación, y finalmente se elaboraron la bibliografía, así como las conclusiones y recomendaciones.

**METODOLOGÍA:** La investigación se desarrolló en la “Cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, en el departamento de Nariño, la cual estuvo enfocada en una corriente positivista; tuvo un enfoque de tipo cuantitativo, por cuanto se realizaron análisis a partir de datos numéricos, de tal forma que, se pudo determinar el nivel de manejo y control de costos; además se basó en el método empírico-analítico, dado que se llevó a cabo a través de métodos estadísticos, que permitieron visualizar y comprender la situación de la cooperativa con relación al manejo de costos, de tal manera que se desarrollaron diversas herramientas para que ésta opte por la implementación de dicho sistema. Por otro lado, se aplicó un marco de investigación descriptiva, lo que permitió mostrar, identificar y señalar las características relevantes de la investigación, en el diseño de una estructura de costos.

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:** Contabilidad y organizaciones.

**CONCLUSIONES:** no se realiza la cuantificación de las horas de mano de obra directa empleadas en el proceso de producción, ni el proceso de distribución de la materia prima respecto a las diferentes órdenes de producción; la materia prima debe ser trasladada desde otro lugar; no se lleva un control adecuado del horario

de cada trabajador; el 43% de los trabajadores no se encuentran vinculados a salud y seguridad social ni se encuentran afiliados a riesgos laborales; además no se realiza una distribución de costos de producción, no se cuenta con un lugar propio para desarrollar el proceso de producción, ni se toma en cuenta el cálculo de mano de obra indirecta, pero en cambio sí se toma en cuenta el deterioro, como un costo indirecto de producción.

Todo esto, en conjugación con el análisis de las matrices DOFA, MEFI Y MEFE, para valorar fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas permitió realizar el diagnóstico, de la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, permitió conocer la estructura de producción y el manejo de los costos, y al mismo tiempo se identificaron los factores internos y externos de la cooperativa en su situación actual,

Se tomaron en cuenta las diferentes órdenes de producción, mediante las cuales se estableció el proceso de producción fundamentado en los siguientes procesos: tratamiento de la leche y coagulación, corte de la cuajada, moldeo, prensado y salado.

Se desarrolló una estructura de registro de los costos de producción para la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, partiendo desde la materia prima, la mano de obra directa e indirecta, los costos indirectos de fabricación, tanto fijos, como variables y finalmente se realizaron los correspondientes registros contables.

**RECOMENDACIONES:** A la Universidad CESMAG, Facultad de Ciencias Administrativas y Contables Programa de Contaduría Pública: Promulgar este tipo de investigaciones.

A futuros investigadores: Indagar sobre esta temática y realizarla a nivel empresarial A la Cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, aceptar los principales lineamientos de esta investigación para que puedan mejorar en todos los aspectos.

## **BIBLIOGRAFÍA:**

ASOLECHE, Edna Cristina. Artículo indexado portal de la noticia aso leche (en línea). En: Revista Ciudades, Estado y Políticas en Colombia. (Bogotá), marzo, 2014 (Consultada: 01, sep., 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.bdigital.unal.edu.co/42587/1/44456-210040-1-SM.pdf>

COLOMBIA. FEDEGAN. Decreto 2437 DE 1983. Por el cual se reglamenta Transporte de leche en Colombia. (en línea). (consultado 07 de octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=9863>



RODRÍGUEZ, G. Contabilidad, costos y presupuestos. Santafé de Bogotá: pontificia universidad javeriana, facultad de estudios ambientales y rurales, instituto de estudios rurales, primera edición, 2000. p.76

SANCLEMENTE M, Gonzales C y Erazo R. Formulación y Evaluación de Proyectos. Popayán: Editorial Universidad del Cauca, primera Edición, mayo de 2009.

TORO F. Costos ABC y presupuestos, herramientas para la productividad. Bogotá: ECOE ediciones, 2010 p. 127

PARRA CRUZ, Javier Esteban.” Formulación de una estructura de costos de producción para la federación nacional de cafeteros en la unión Nariño. (en línea). En: Biblioteca UDENAR g(Colombia): 2014 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://biblioteca.udenar.edu.co:8085/bibliotecavirtual/viewer.aspx?&var=90288>

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA. Contabilización de los costos de producción en empresa lácteos del valle.” (en línea). En: Universidad Nacional de Córdoba (Argentina): 2014 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica:

<https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/1728/Proyecto%20Integrador%20-%20Lucas%20Colombano.pdf;sequence=1>

**ANEXOS:** en la investigación solamente se incluyó el anexo A que se denominó encuesta, la cual tuvo como objetivo indagar a los diferentes trabajadores de la cooperativa FLIRISANI, con el fin de determinar cuál es el procedimiento que se lleva a cabo para determinar el costo de la producción tomando como base los elementos del costo.

## INTRODUCCION

Todas las organizaciones, de tipo público o privado, necesitan llevar a cabo un control contable y financiero, con la finalidad de tener una buena organización, por tal razón, el presente trabajo de investigación, se enfoca en el desarrollo de una propuesta de un sistema de costos para la cooperativa FLIRIZANI ubicada en el municipio de Iles, la cual se dedica a la fabricación de queso campesino. Por ello el motivo de la presente investigación es generar un conjunto de técnicas y procedimientos que contribuyan a planear los diversos costos y gastos que se incurren para llegar al producto final apto para el consumo.

Por otra parte, es fundamental, mencionar que la adopción de un sistema de costos a la empresa es muy importante puesto que ayuda a coordinar todos los recursos disponibles para conseguir determinados resultados y obtener un producto de menor costo, con calidad y en el menor tiempo posible, mejorando significativamente la productividad y logrando una mayor competitividad.

Adicionalmente, se analiza que costos empresariales son de gran importancia ya que su desconocimiento puede traer riesgos a la empresa, dado que puede causar pérdidas al no tener control oportuno de los mismos, puesto que sin tener una estimación de las posibles erogaciones para llegar a obtener el producto final es posible que se estime un volumen de producción y ventas equivocado, y por ende los costos pueden superar a los ingresos obtenidos.

Finalmente es fundamental resaltar que mediante un sistema de costos es posible calcular el precio adecuado del producto, lo cual facilita la posibilidad de incursionar en el mercado ya sea en el contexto regional, nacional o internacional

## 1. PROBLEMA DE INVESTIGACION

### 1.1 TEMA DE INVESTIGACION

Sistema de Costos

### 1.2 LINEA DE INVESTIGACION

Gestión contable y organizaciones: Permite realizar estudios de gestión contable, financiera y económica, Contabilidad Ambiental, Contabilidad Cultural y desarrollo Contable profesional.

El presente trabajo de investigación, se enfoca fundamentalmente en esta línea puesto que, se pretende estructurar un sistema de costos lo cual hace parte de la gestión contable, financiera y económica que desarrolla la presente, en efecto mediante el desarrollo de esta propuesta se lleva a cabo un estudio fundamentado teóricamente en los sistemas de costos y como tal en la figura jurídica del cooperativismo.

### 1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACION

**1.3.1 Descripción del problema.** La cooperativa FLIRISANI, es una organización que se dedica a la producción y comercialización de quesos campesinos, esta entidad se encuentra en funcionamiento hace aproximadamente siete años, en el municipio de Iles, desarrollando su objeto social con el apoyo de los diversos proyectos de carácter social que se han gestado por parte del estado, por otra parte se analiza que dicha organización maneja una estructura de direccionamiento estratégico fundamentado en las directrices normativas del sector.

Por otra parte, se destaca que el manejo de la contabilidad se la realiza de forma empírica, por tal razón, dicha organización no maneja un sistema de costos, lo cual es muy perjudicial para las finanzas de la misma, dado que esto obstaculiza obtener una utilidad real basada en las diferentes erogaciones que se presentan en el proceso de fabricación de dicho producto.

En tanto, se debe tener en cuenta que esta entidad no lleva ningún control de los costos, como tampoco cuenta con órdenes de producción o segmentación de procesos, por ello se elabora el producto de forma desordenada e inadecuada, lo cual también ocasiona la pérdida de materia prima u otros materiales principales para la preparación del producto.

Por otro lado, es fundamental destacar que la cooperativa FLIRISANI, actualmente se encuentra constituida por campesinos del municipio de Iles, los cuales carecen

de conocimientos de tipo contable, administrativo y financiero, es por, esta razón que existe la necesidad de desarrollar una propuesta que contribuya a una mejor organización de la entidad , además se plantea una serie de estrategias y estructuras basadas en las directrices gerenciales con el que cuenta dicha organización, puesto que estas son la base principal de la cooperativa.

Finalmente, se analiza que la cooperativa, presenta una producción a gran escala, por tal motivo esta entidad, realiza un aporte importante a la economía de la región, en este sentido, es vital fomentar el desarrollo en este tipo de organizaciones que llevan a cabo actividades netamente agropecuarias las cuales son base fundamental del progreso de las entidades territoriales, por ende, ayudan a concretar el plan de desarrollo del municipio de Iles, en el cual se estandariza el Subprograma de Desarrollo productivo, agroindustrial y comercial, el cual se fomenta el desarrollo de las capacidades productivas y agroindustriales para fortalecer el emprendimiento, la comercialización y la generación de mayores ingresos para el municipio.

En efecto este subprograma pretende llevar a cabo diversas acciones como procesos de capacitación al talento humano, de producción y comercialización, además de fomentar proyectos de producción limpia e incentivar la organización de los productores con la cultura de fabricación agroecológica, lo cual es una forma de contribuir con el medio ambiente, por consiguiente, con un mejor manejo de los recursos por parte de los campesinos se lograra una mayor competitividad de la cadena productiva de lácteos en Nariño.

**1.3.2 Formulación del problema.** ¿Cómo elaborar una propuesta de un sistema de costos para la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles en el año 2019?

## **1.4 OBJETIVOS**

### **1.4.1 Objetivo general**

Desarrollar una propuesta de un sistema de costos para la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles en el año 2019

### **1.4.2 Objetivos específicos**

- Realizar un diagnóstico, con el fin de determinar cuál es la estructura de producción y manejo de los costos con la que cuenta la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles.
- Determinar el sistema de costos con los elementos básicos como materia prima, mano de obra y Costos indirectos de fabricación que se adecue al

direccionamiento estratégico que maneja la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles.

- Desarrollar una estructura de registro de los costos de producción para la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles.

## 1.5 JUSTIFICACION

Hoy por hoy, es muy significativo enfocar la investigación en pro del desarrollo de las diversas cadenas productivas que son base fundamental y estructural del desarrollo del departamento de Nariño, para tal efecto, se hace necesario tener un acercamiento hacia los diferentes emprendimientos que se gestan a partir de las pequeñas comunidades, veredas y municipios del departamento las cuales desempeñan labores productivas como la producción y comercialización que fomentan el desarrollo regional, con el fin de impulsar en dichas organizaciones teniendo en cuenta las nuevas tendencias de la globalización .

En este sentido, es vital llevar a cabo esta propuesta en la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, puesto que las actividades económicas que desarrolla le permiten la obtención de ingresos a las familias del municipio, por esta razón, la cadena de lácteos ha registrado avances importantes en su posición competitiva, mediante el desarrollo de nuevos productos con diversidad de marcas y formas de presentación en el mercado regional

Por otra parte, es importante tener en cuenta que la región sur del departamento de Nariño se enfoca en la realización de actividades productivas del sector lácteo, y en este sentido es radical destacar que realiza una “contribución del 24.3% al PIB agropecuario del país, y el 1.23% al PIB nacional”<sup>1</sup>, con ello se concluye que este sector es una parte muy relevante en el progreso del país.

También se resalta que en Colombia se maneja una producción lechera especializada vinculando a los agricultores, productores de leche, acopiadores y expendedores de la misma, con lo cual se puede visualizar una gran oportunidad para muchas personas que se vinculan a esta actividad económica.

De igual manera, es fundamental, tener en cuenta que el producto que distribuye dicha cooperativa es muy saludable puesto que no contiene conservantes, por esta razón, es importante destacar que este producto es muy nutritivo y en tal sentido, es importante tener en cuenta que esta organización tiene buenas prácticas de producción y de esta manera su producto es muy beneficioso para la salud.

---

<sup>1</sup> VEGA B, Juan Pablo. Sector en alerta por incremento en importaciones (en línea). En: Revista la república (Bogotá): 31, mayo, 2018 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica:<https://www.larepublica.co/economia/la-industria-del-sector-lacteo-aporta-243-del-producto-interno-bruto-agropecuario-2733713>

Finalmente, es fundamental destacar, que el desarrollo de una estructura de costos permite a la entidad hacer un ahorro en cuanto a los de recursos utilizados, materia prima, mano de obra directa e indirecta y costos indirectos de fabricación de esta manera el costo del producto podrá disminuir y por ende será más atractivo para las personas que demandan este producto.

## **1.6 VIABILIDAD**

La investigación reúne las condiciones necesarias para llevarse a cabo, dado que existe disponibilidad por parte de la cooperativa FLIRISANI, para desarrollar el proyecto, además se cuenta con el acceso a la información necesaria, la colaboración del talento humano y los recursos con los cuales cuenta la organización. También hay accesibilidad a las diferentes fuentes de información en bibliotecas universitarias, acceso a documentación relacionada, artículos virtuales, revistas científicas, trabajos e investigaciones anteriormente realizados.

## **1.7 DELIMITACION**

La presente investigación, se realiza en la cooperativa FLIRISANI ubicada en el casco urbano del municipio de Iles, la cual tiene como actividad principal la fabricación de quesos campesinos.

Tomando como base el desarrollo y conclusión de cada uno de los objetivos de investigación se estima que el presente trabajo se desarrollara durante los años 2019-2020

## 2. MARCO REFERENCIAL

### 2.1 ANTECEDENTES

Todas las organizaciones cuentan con un sistema de costos, siendo este una parte fundamental y estructural para llegar a obtener grandes utilidades, en este sentido, se alude que los costos mejoran significativamente la gestión empresarial y financiera en una entidad, por ello actualmente las empresas productivas inicialmente realizan un estudio técnico de ingeniería con el fin de determinar los costos, tanto de maquinaria, capital de trabajo e inversiones, es decir se desarrolla un estudio donde se analizan los costos de la implementación del sistema de costos, tal como se observa a través del trabajo de investigación denominado “El sistema de costos y la determinación del costo total, de producción de la empresa SOPRAB”. Cuyos derechos de autoría son de Paola Lizbeth Salinas Suárez (2014)<sup>2</sup>

El proyecto anteriormente ya mencionado, permite analizar e implementar la estructura de un modelo de asignación de los costos; enfocándose en los costos indirectos de fabricación, la cual estará diseñada con base a coeficientes de asignación que serán establecidos de acuerdo a las funciones más relevantes de la producción. Para ello se presentarán diferentes alternativas que serán comparadas a fin de proporcionar el modelo de asignación de los costos más adecuado para la actividad de la empresa SOPRAB.

Por otra parte, se toma como base de referencia para la realización del presente trabajo de investigación el trabajo de grado denominado, “CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN EMPRESA LÁCTEOS DEL VALLE” (2014)<sup>3</sup>

Lácteos del Valle se caracteriza principalmente en la producción de distintos tipos de quesos. Además, durante los procesos intermedios en la producción de los mismos se obtienen como subproductos la crema y la ricota, los cuales también son comercializados por la empresa. La firma además se dedica a la fabricación de dulce de leche, cuya producción está íntimamente ligada a la demanda del sector, presentándose épocas de elevada producción y épocas en que disminuye considerablemente.

---

<sup>2</sup> CORDOVA VALVERDE, Vanessa Silvana y VALVERDE PERALTA, Doris Gabriela “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. para el año 2015.” (en línea). En: Universidad de Cuenca (Ecuador): 2015 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/21913/1/tesis.pdf>

<sup>3</sup> UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA. Contabilización de los costos de producción en empresa lácteos del valle.” (en línea). En: Universidad Nacional de Córdoba (Argentina): 2014 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/1728/Proyecto%20Integrador%20-%20Lucas%20Colombano.pdf;sequence=1>

El trabajo de investigación anteriormente citado es de gran ayuda para la consecución del presente trabajo de investigación, dado que, presenta una estimación general de los costos de una organización, donde básicamente se desarrolla un sistema de costeo a nivel general, dando a conocer las diversas erogaciones que se presentan para llegar al valor unitario o costo final del producto, además contiene una estructuración de los procesos de fabricación lo cual es fundamental para obtener un modelo de organización que puede ser adaptable a la cooperativa objeto de estudio.

En la parte, la entidad muestra un método de costeo del producto en donde se analiza que esta organización posee un sistema que permite obtener la utilidad por cada unidad elaborada en el menor tipo posible, puesto que cuenta con un centro de costos el cual es una unidad contable sobre las cuales se acumulan gastos; y facilitan la contabilización de los costos indirectos y por ende los aplica equitativamente sobre los sectores o áreas productivas que se manejan en dicha organización.

Adicionalmente, es importante mencionar que lácteos del valle maneja un costo de producción de un bien industrial el cual reúne todos los gastos ocasionados para su elaboración expresados en unidades monetarias. Está compuesto por: Materia prima (MP), Mano de obra (MO) y cargas fabriles, lo cual es una buena metodología para llevar a cabo en la presente investigación.

Por otra parte, en el trabajo de grado denominado "Formulación de una estructura de costos de producción para la federación nacional de cafeteros en la unión Nariño"(2014)<sup>4</sup>, el cual plantea un modelo que sirve para identificar los costos haciendo uso de una ruta metodología que permite dar a conocer los costos a los accionistas antes y durante el proceso de fabricación , lo cual es radical para el presente trabajo de investigación, dado que para la realización de la estructura de costos para la cooperativa se hace necesario desarrollar un proceso de socialización del sistemas modelo que se propone a la organización.

Adicionalmente, es esencial que el citado trabajo, realiza un aporte importante para la presente investigación, puesto que plantea un sistema de costeo donde se puede determinar fácilmente los tres elementos del costo y de esta manera sirve como modelo para la estructura de costos que se desea plantear, además esta investigación se realiza en una empresa que ha tenido una amplia trayectoria y presenta buenos resultados, obteniendo así unas utilidades considerables en los Últimos años.

---

<sup>4</sup>PARRA CRUZ, Javier Esteban." Formulación de una estructura de costos de producción para la federación nacional de cafeteros en la unión Nariño. (en línea). En: Biblioteca UDENAR g(Colombia): 2014 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://biblioteca.udenar.edu.co:8085/bibliotecavirtual/viewer.aspx?&var=90288>



Finalmente se analiza que el citado trabajo de investigación, desarrolla una estructuración de cada uno de los procesos de fabricación tomando como base algunos factores externos que pueden afectar el ciclo normal de producción de la entidad, tales son como el clima, situaciones económicas entre otros, los cuales se deben tener muy en cuenta dado que influyen de forma directa en la comercialización y el mercadeo, las relaciones con proveedores o clientes potenciales que son bases fundamentales para llevar a cabo el objeto social de cualquier entidad ya sea de tipo público o privado.

Por otra parte, se analiza un trabajo de grado que fundamenta la presente investigación, denominado “Diseño de un sistema de costos estándar para la empresa confecciones macar Ltda. (2011)”<sup>5</sup> se toma como base este trabajo porque presenta una metodología de como diseñar un sistema de costos estándar para Confecciones Macar Ltda., con el propósito de proveer a la empresa de una herramienta suficiente para la toma de decisiones, la determinación de precios de venta y la gestión administrativa de la misma, con la culminación del presente proyecto.

Además, se consideran cumplidos los objetivos propuestos en el diseño e implementación de un sistema de costos estándar por órdenes de producción presentando las diversas teorías adecuadas al caso propuesto, toda vez que en el ejercicio de aplicación se pongan en práctica cada uno de los pasos descritos en el sistema, desde la compra de materiales, su transformación hasta los productos terminados, cierre de variaciones y preparación del estado de costos de producción y ventas. En este sentido, se analiza que estas premisas serán parte fundamental para la estructuración del sistema de costos en la cooperativa.

## 2.2 MARCO CONTEXTUAL

**2.2.1 Macro contexto.** En primera instancia, es fundamental tener en cuenta, que el sector lácteo está atravesando por una situación muy compleja, debido al fenómeno del niño que se ha evidenciado desde diciembre del año 2018, lo cual afecta notablemente el sector ganadero y por ende la producción de leche y sus derivados. En efecto, debido a la carencia de producción de leche se hace necesario tomar algunas medidas para alimentar la ganadería principalmente en los lugares de mayor producción y centros de acopio de leche.

El gremio, de ASOLECHE, industria procesadora de leche, en asociación con el Ministerio de Agricultura, y desarrollo rural, llevo a cabo una campaña de consumo de leche, destacando así los valores nutricionales, que tienen estos productos, relacionando así la cantidad de proteínas y nutrientes que esta posee para lograr

---

<sup>5</sup> SALGUERO CARDENAS, Katherine.” Diseño de un sistema de costos estándar para la empresa confecciones macar Ltda. (en línea). En: Biblioteca UDENAR g(Colombia): 2011 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://biblioteca.udenar.edu.co:8085/bibliotecavirtual/viewer.aspx?&var=90288>

incentivar la utilización como un alimento prioritario dentro de la canasta familiar y así incrementar el consumo per cápita del mismo.

Por otra parte, “advierte ASOLECHE, que el país está cada vez más expuesto a las importaciones de productos lácteos desde otros mercados, por lo que espera que se revisen las políticas públicas en ese sentido para regresar a un esquema más competitivo y conectado con la realidad del comercio internacional”<sup>6</sup>., teniendo en cuenta esta apreciación se puede analizar que es de vital importancia todos y cada uno de los tratados y negociaciones que se gestan fuera del país, también se hace necesario que se brinden diversas ayudas para llevar a cabo un fortalecimiento de la cadena láctea al interior del país, y en este sentido, desarrollar proyectos y actividades enfocados en brindar un acompañamiento al sector lácteo, para lograr mayor competitividad en este sector y así tenga las mismas condiciones que los países con los cuales se desarrollan las diversas alianzas estratégicas.

En este sentido, se analiza que unos 70.000 productores han recibido atención integral, se han mejorado genéticamente 40.000 animales y 4.002 empresas accedieron a recursos de financiación para modernización tecnológica y de capital de trabajo.

Por otra parte,” según estudios hechos por la industria es posible afirmar que los alimentos como las de almendra, soya y quínoa, son productos que tienen alguna demanda en la clase alta (estratos 5 y 6). Sin embargo, la gran mayoría de la población colombiana aún continúa consumiendo productos lácteos (leche y quesos frescos en su mayoría) debido a que son ricos en nutrientes, tienen buena asequibilidad y una tradición cultural de consumo”<sup>7</sup>

En este sentido, se denota que es fundamental la utilización de los derivados de leche, dado que proporcionan grandes nutrientes, que favorecen el desarrollo humano, por esta razón tienen un alto nivel de aprovechamiento, por lo cual es fundamental incentivar el desarrollo de esta cadena en pro del fortalecimiento del comercio y la salud y el bienestar de los habitantes de las comunidades.

Por otra parte, es fundamental denotar que la producción de leche colombiana, en los últimos años ha tenido una variación muy significativa, esto también regulado por el consumo per cápita, tanto de la leche como de sus derivados como el yogurt y el queso, que por lo general forman parte de la canasta familiar.

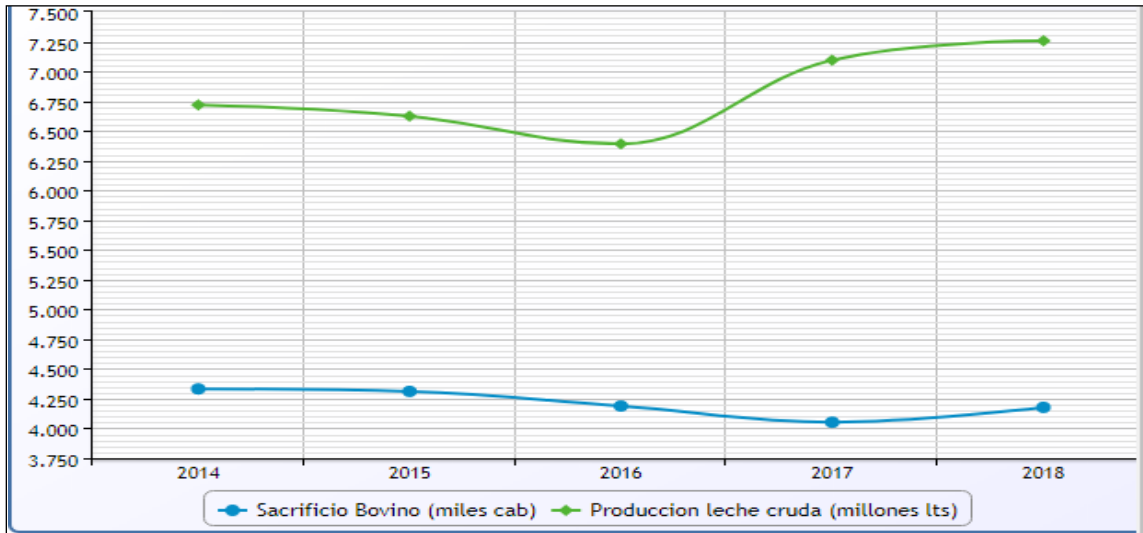
A continuación, se muestra una relación de cuál ha sido la producción de leche en Colombia en los últimos años

---

<sup>6</sup>ASOLECHE, Edna Cristina. Artículo indexado portal de la noticia aso leche (en línea). En: Revista Ciudades, Estado y Políticas en Colombia. (Bogotá), marzo, 2014 (Consultada: 01, sep., 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.bdigital.unal.edu.co/42587/1/44456-210040-1-SM.pdf>

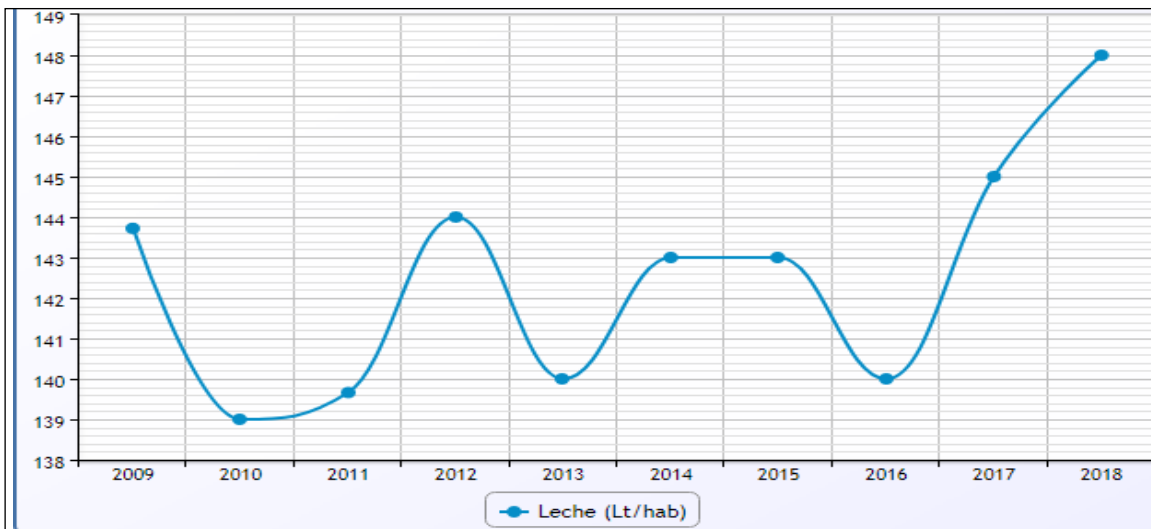
<sup>7</sup>FEDEGAN, Rodrigo Hernández. Sector lechero en Colombia (en línea). En: Revista Ciudades, Estado y Políticas en Colombia. (Bogotá), marzo, 2014 (Consultada: 01, sep., 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.bdigital.unal.edu.co/42587/1/44456-210040-1>.

**Figura 1. Consumo de leche en Colombia**



Fuente: Estadística FEDEGAN. 2018

**Figura 2. Consumo per cápita de leche en Colombia**



Fuente: Estadística FEDEGAN. 2018

**2.2.2. Micro contexto.** La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del departamento de Nariño, realizó la entrega de ocho plantas eléctricas, una marmita y dos tanques de acopio de leche con capacidad de 2.000 litros para complementar la infraestructura y dotación de equipos de los centros de almacenamiento temporal de leche de las organizaciones apoyadas por el convenio 046 de 2017, suscrito entre el Departamento de Nariño, el Municipio de Cumbal y el Fondo Rotatorio del

Ministerio de relaciones exteriores a través del programa Plan Fronteras para la Prosperidad

En relación, al consumo per cápita de Nariño se ha mantenido estable, alrededor de 140 litros al año, valor que se encuentra por debajo de las recomendaciones de organismos como la FAO y OMS que estiman 170 litros al año. Por consiguiente, es primordial que este sector, durante toda su cadena de producción, hasta llegar a la producción final debe implementar modelos eficientes que permitan aumentar la producción lechera de litros/vaca al día, promover la implementación de fincas tecnificadas que lleven a cabo buenas prácticas productivas un adecuado aprovechamiento de los recursos naturales y con ello lograr obtener mayor competitividad y posicionamiento en el mercado ya sea de carácter nacional o internacional.

**2.2.3 Reseña histórica.** En el año de 2006, varios habitantes, dedicados a las actividades agropecuarias, del municipio de Iles, se reunieron para formar una asociación que tenía como objetivo conformar un centro de acopio de leche, con el fin de suministrar este producto hacia las familias de las diferentes veredas aledañas, posteriormente en el año 2007 decidieron cambiar su actividad económica dado que el señor Oswaldo Romo, decidió aportar gran parte de su patrimonio para comprar la maquinaria necesaria para elaborar quesos campesinos, de esta manera ya para el 2008, existió ya toda el equipo necesario.

Posteriormente, a raíz de este suceso, se realizó la legalización de la asociación ante la cámara de comercio, con la figura de cooperativa, con esto se inició la producción, la cual inicialmente se caracterizó por ser baja, debido a la falta de experiencia, posteriormente con ayudas profesionales en este tema se fue incrementando hasta lograr consolidarse en el municipio de Iles como una de las cooperativas más organizadas de la región.

## **2.3 MARCO LEGAL**

**2.3.1 decreto 2437 de 1983<sup>8</sup>:** “La leche que se produzca, transporte, procese, envase, comercialice o consuma en el territorio nacional deberá someterse a las reglamentaciones del presente Decreto y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley, dicte el Ministerio de Salud” Tomado como base de referencia este decreto, que tiene se relaciona con todas las fases del proceso productivo, de acuerdo a esto se puede evidenciar que el sector lácteo se encuentra estrechamente relacionado con tanto la producción como comercialización del producto principal en este caso el queso, por tal razón la cooperativa FLIRISANI, debe tener en cuenta la normatividad aplicable puesto que

---

<sup>8</sup>COLOMBIA. FEDEGAN. Decreto 2437 DE 1983. Por el cual se reglamenta Transporte de leche en Colombia. (en línea). (consultado 07 de octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=9863>

esto es de vital importancia para tener vigentes las diversas certificaciones ya sean de calidad y de saneamiento respectivamente, de tal manera debe tener en cuenta los siguientes conceptos depositados en el presente decreto :

a) **Leche.** Es el producto de la secreción normal de la glándula mamaria de los animales bovinos sanos, obtenido de uno o varios ordeños diarios, higiénicos, completos e interrumpidos.

b). **Leche cruda entera:** Para efectos del presente Decreto denominase leche cruda entera, aquella que reúne las características y condiciones establecidas en el presente reglamento.

c). **Leche higienizada.** Denominase leche higienizada el producto obtenido al someter la leche cruda entera a un proceso de pasteurización, irradiación, ultra pasteurización o esterilización.

d). **Leche pasteurizada.** Es el producto obtenido al someter la leche cruda, entera, a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características físico-químicas u organolépticas.

e). **Leche irradiada.** Es el producto obtenido al someter la leche cruda entera, a la acción de radiación ionizante de determinada longitud de onda, para destruir la totalidad de su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar su valor nutritivo ni sus características físico-químicas u organolépticas;

g). **Leche esterilizada.** Denominase leche esterilizada el producto obtenido al someter la leche cruda entera, a procesos físicos que aseguren la destrucción de todas las formas de microorganismos vegetativos y espatulados, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo, sus características físico-químicas u organolépticas y envasado asépticamente en recipientes estériles, impermeables y sellados herméticamente de tal forma que garanticen su conservación por un tiempo suficientemente largo;

h). **Leche reconstituida:** Es el producto uniforme que se obtiene mediante un proceso apropiado de incorporación a la leche en polvo, (entera, semidescremada o descremada), de la cantidad necesaria de agua potable, adicionándole o no grasa deshidratada de leche y sometiéndola posteriormente a homogeneización, higienización y enfriamiento inmediato a fin de que presente características físico-químicas y organolépticas similares a las de la leche líquida correspondiente.

i). **Leche recombinada:** Es el producto que se obtiene de la mezcla de leche cruda entera con leche reconstituida, en una proporción no mayor del 30% de ésta última, sometido posteriormente a higienización con el fin de que presente características físico-químicas similares a las de la leche entera higienizada;

j). **Leche en polvo.** Denominada leche en polvo, el producto que se obtiene por la deshidratación de la leche;

k). **Leche adulterada.** Es aquella a la que se le han sustraído, adicionado o reemplazado total o parcialmente, sus elementos constitutivos naturales, o adicionado otros extraños en condiciones que puedan afectar la salud humana o animal, o modificar las características físico-químicas y organolépticas señaladas en el presente Decreto;

l). **Leche alterada.** Es aquella que ha sufrido transformaciones en sus características físico-químicas y organolépticas o en su valor nutritivo, por causa de agentes físico-químicos o biológicos, naturales o artificiales.

m). **Leche falsificada.** Es aquella con la apariencia y características generales del producto legítimo, protegida o no por marca registrada, que se denomina como éste, sin serlo, o que no procede de sus verdaderos fabricantes;

n). **Intermediario.** Quien independientemente de la condición de productor, compra leche con el objeto de abastecer los establecimientos a que se refiere el presente decreto o el consumidor.

o). **Establecimiento.** Denominase establecimiento para efectos del presente decreto, las plantas para enfriamiento o centrales de recolección, las plantas para higienización, las plantas para pulverización, las plantas para la producción de derivados lácteos, los depósitos y expendios de leche.

De acuerdo a lo anteriormente mencionado, se analiza que es fundamental, tomar en cuenta todos los conceptos teóricos establecidos en la normatividad vigente, dado que todos y cada uno de los procedimientos se encuentran sujetos a una revisión por parte de los diversos entes de control ya sean a nivel municipal departamental y nacional.

**2.3.2. ley 430 de 1998<sup>9</sup>:** “Con el objeto de establecer el alcance y contenido de la presente ley se deben observar los siguientes principios”:

1. Minimizar la generación de residuos peligrosos, evitando que se produzcan o reduciendo sus características de peligrosidad, tomando como base este principio se puede analizar que es importante darles un tratamiento adecuado a los residuos sólidos, puesto que es primordial desarrollar el objeto social basado en el cumplimiento de la responsabilidad social y a su vez de los objetivos de desarrollo sostenible.

2. Impedir el ingreso y tráfico ilícito de residuos peligrosos de otros países, que Colombia no esté en capacidad de manejar de manera racional y representen riesgos exclusivos e inaceptables, teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado, se puede analizar que para realizar la exportación del producto principal como es el queso es fundamental tener en cuenta que este cuenta con las condiciones sanitarias y nutricionales necesarias para el consumo , y que por ende este avalado por el INVIMA, como uno de los principales entes reguladores en esta materia.

3. Diseñar estrategias para estabilizar la generación de residuos peligrosos en industrias con procesos obsoletos y contaminantes, mediante el desarrollo de este principio se enfatiza principalmente en el buen aprovechamiento de los residuos que se generan dentro del proceso de producción, esto es muy beneficioso tanto para el cuidado del medio ambiente sino también para la cooperativa, dado que esta es una manera de obtener una forma de que se generen más ingresos para la misma.

4. Establecer políticas e implementar acciones para sustituir procesos de producción contaminantes por procesos limpios, inducir la innovación tecnológica o la transferencia de tecnologías apropiadas, formar los recursos humanos especializados de apoyo, estudiar y aplicar los instrumentos económicos adecuados

---

<sup>9</sup> COLOMBIA.INVIMA LEY 430 DE 1998.Por el cual se reglamenta Ingreso de materiales a Colombia. (en línea). (consultado 07 de octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=9863>

a las condiciones nacionales, para inducir al cambio en los procesos productivos y en los patrones de consumo.

5. Reducir la cantidad de residuos peligrosos que deben ir a los sitios de disposición final, mediante el aprovechamiento máximo de las materias primas, energía y recursos naturales utilizados, cuando sea factible y ecológicamente aceptable los residuos derivados de los procesos de producción.

6. Generar la capacidad técnica para el manejo y tratamiento de los residuos peligrosos que necesariamente se van a producir a pesar de los esfuerzos de minimización, tomando en cuenta lo anteriormente mencionado se observa que es muy importante el manejo y tratamiento que se le dé a los diversos residuos solidados, puesto que a esta temática también se debe colocar total atención dado que en el proceso de fabricación de lácteos se obtienen diversos residuos sólidos.

7. Disponer los residuos con el mínimo impacto ambiental y a la salud humana, tratándolos previamente, así como a sus afluentes, antes de que sean liberados al ambiente.

**2.3.3. Decreto 2649 de 1993<sup>10</sup>:** Por el cual se reglamenta la Contabilidad en General y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia.

## **Capítulo I. De los principios de contabilidad generalmente aceptados**

**Artículo 1. Definición.** De conformidad con el artículo 6º de la ley 43 de 1990, se entiende por principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia, el conjunto de conceptos básicos y de reglas que deben ser observados al registrar e informar contablemente sobre los asuntos y actividades de personas naturales o jurídicas. Apoyándose en ellos, la contabilidad permite identificar, medir, clasificar, registrar, interpretar, analizar, evaluar e informar, las operaciones de un ente económico, en forma clara, completa y fidedigna.

**Artículo 2o.** Ámbito de aplicación. El presente decreto debe ser aplicado por todas las personas que de acuerdo con la Ley estén obligadas a llevar contabilidad<sup>11</sup>.

Su aplicación es necesaria también para quienes, sin estar obligados a llevar contabilidad, pretendan hacerla valer como prueba.

## **Sección II. De los elementos de los estados financieros**

---

<sup>10</sup> COLOMBIA. Decreto 2649 de 1993. Por el cual se reglamenta la Contabilidad en General y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia. (en línea). (consultado 07 de octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=9863>

<sup>11</sup> COLOMBIA. Congreso de la República. Decreto 2649 de 1993. Por el cual se reglamenta la Contabilidad en General y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia. (en línea). (consultado 09 octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=9863>

**Artículo 34. Enumeración y relación.** Son elementos de los estados financieros, los activos, los pasivos, el patrimonio, los ingresos, los costos, los gastos, la corrección monetaria y las cuentas de orden.

**Artículo 39. Costos.** Los costos representan erogaciones y cargos asociados clara y directamente con la adquisición o la producción de los bienes o la prestación de los servicios, de los cuales un ente económico obtuvo sus ingresos.

**Título Segundo:** de las normas técnicas

**Capítulo I:** De las normas técnicas generales

**Artículo 54. Asignación.** Los costos de los activos y los ingresos y gastos diferidos, re expresados como consecuencia de la inflación cuando sea el caso, deben ser asignados o distribuidos en las cuentas de resultados, de manera sistemática, en cumplimiento de la norma básica de asociación.

La asignación del costo de las propiedades, planta y equipo se denomina depreciación. La de los recursos naturales, agotamiento y la de los diferidos e intangibles, amortización.

Las bases utilizadas para calcular la alícuota respectiva deben estar técnicamente soportadas. Los cambios en las estimaciones iniciales se deben reconocer mediante la modificación de la alícuota correspondiente en forma prospectiva, de acuerdo con las nuevas estimaciones.

**2.3.4 ley 1819 de 2015<sup>12</sup>:** Contiene una serie de aspectos referentes a lo tributario y financiero, establece ciertas modificaciones en relación a los impuestos, cabe resaltar que fomenta la progresividad, por medio de la inclusión de normas que asegura la fiscalización y control de los impuestos por parte de la DIAN, esto se lleva a cabo por medio del fortalecimiento de la administración tributaria por parte de la DIAN, penalización de la evasión de impuestos, control del uso del efectivo y control de la evasión tributaria internacional, en consecuencia, la cooperativa FLIRISANI debe ajustarse a estos nuevos cambios que presenta la norma, como también realizar el proceso de convergencia a la normatividad vigente.

**2.3.5 decreto 616 de 2006 <sup>13</sup>**El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la

---

<sup>12</sup>COLOMBIA. Congreso de la República. Decreto 1819 de 2015. Por el cual se reglamenta la Contabilidad en General y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia. (en línea). (consultado 07 octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=98690>

<sup>13</sup> COLOMBIA. Decreto 616 de 2006. Congreso de la República. Decreto 616 de 2006 Por el cual se reglamenta objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos. (en línea). (consultado 07 octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=98699>



leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

De acuerdo a lo anteriormente mencionado, se analiza que es fundamental establecer el destino de la materia prima como es la leche, lo cual debe estar avalado con las condiciones sanitarias necesarias, con el fin de analizar las condiciones necesarias para la producción del queso campesino.

1. La leche, obtenida de animales de la especie bovina, bufalina y caprina destinada a la producción de la misma, para consumo humano.
2. . Todos los establecimientos donde se obtengan, procesen, envasen, transporten, comercialicen y expendan leche destinada para consumo humano en el territorio nacional.
3. Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre obtención, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de leche.

**2.3.6 ley 1314<sup>14</sup>** Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento.

Con observancia de los principios de equidad, reciprocidad y conveniencia nacional, con el propósito de apoyar la internacionalización de las relaciones económicas, la acción del Estado se dirigirá hacia la convergencia de tales normas de contabilidad, de información financiera y de aseguramiento de la información, con estándares internacionales de aceptación mundial, con las mejores prácticas y con la rápida evolución de los negocios.

Es fundamental analizar esta ley, puesto que, es la que fundamenta la convergencia de las normas de contabilidad, la cual es muy importante tener en cuenta dado que, un sistema de manejo de costos debe basarse en una contabilidad actualizada y legalmente aceptada por los diversos entes de control que existen a nivel nacional e internacional, de esta forma generando mayor viabilidad al proceso de internacionalización de la comercialización de los productos.

Teniendo en cuenta que el sector cooperativo cuenta con una amplia gama de normatividad, que se encuentra estrechamente relacionada con los diversos gremios líderes del sector cooperativo colombiano, entre las más relevantes se encuentran las siguientes:

---

<sup>14</sup> COLOMBIA. Ley 1314. Congreso de la República. Ley 1314 Por el cual se reglamenta los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia. (en línea). (consultado 07octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=986900>

**2.3.7 ley 79 de 1998:** Por la cual se actualiza la legislación cooperativa<sup>15</sup>: El propósito de la presente Ley es dotar al sector cooperativo de un marco propicio para su desarrollo como parte fundamental de la economía nacional, de acuerdo con los siguientes objetivos:

1. Facilitar la aplicación y práctica de la doctrina y los principios del cooperativismo.
2. Promover el desarrollo del derecho cooperativo como rama especial del ordenamiento jurídico general.
3. Contribuir al fortalecimiento de la solidaridad y la economía social.
4. Contribuir al ejercicio y perfeccionamiento de la democracia, mediante una activa participación.
5. Fortalecer el apoyo del Gobierno Nacional, departamental y municipal al sector cooperativo.
6. Propiciar la participación del sector cooperativo en el diseño y ejecución de los planes y programas de desarrollo económico y social, y
7. Propender al fortalecimiento y consolidación de la integración cooperativa en sus diferentes manifestaciones.

Tomando como base, la ley citada anteriormente, se analiza que es fundamental, tener en cuenta que el sector cooperativo se encuentra estrechamente ligado con la normatividad vigente que rige el ordenamiento jurídico, y en este sentido es fundamental que se lleve un buen manejo estructural basado en procedimientos generalmente aceptados con el fin de gestionar diversas ayudas por parte del gobierno municipal, departamental y nacional respectivamente.

## **2.4 MARCO TEÓRICO**

En este capítulo se recopila diferentes teorías acerca de costos, las cuales apoyan el desarrollo de los objetivos planteados y por ende facilita la implementación del sistema manera eficaz y eficiente.

**2.4.1 Diagnóstico** “se define como el análisis que se hace para evaluar la situación de la empresa, sus problemas, potencialidades y vías eventuales de desarrollo”<sup>16</sup>. Por lo cual, el diagnóstico constituye una parte de gran importancia en el proceso de consultoría y a su vez es una etapa dentro de un proceso de mayor envergadura.

---

<sup>15</sup> COLOMBIA. ley 79 de 1998. Congreso de la República. ley 79 de 1998 Por el cual se reglamenta el sector cooperativo. (en línea). (consultado 07 octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=98567>

<sup>16</sup> VALENZUELA C, Ramírez R, González M, Celaya R. Diagnóstico Organizacional: Una Mirada Hacia El Futuro. (en línea). (Consultado: 28 de octubre, 2017). Disponible en la dirección: [http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no70/43b-diagnostico\\_organizacional\\_una\\_mirada\\_hacia\\_el\\_futuro\\_noviembre\\_2010\\_corregido.pdf](http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no70/43b-diagnostico_organizacional_una_mirada_hacia_el_futuro_noviembre_2010_corregido.pdf)

Así mismo, Rodríguez define el diagnóstico como aquel análisis o estudio que realiza determinado especialista para interpretar aquellos síntomas que la persona interesada tenga y como parte del proceso en donde surgirán la adopción de medidas”<sup>17</sup>. En síntesis, podría afirmar que el diagnóstico no es más que una radiografía de los procesos internos y externos dentro de una empresa u organización, la cual es indispensable para determinar las políticas y el horizonte de una empresa.

- Matriz de evaluación de los factores externos MEFE: Esta matriz es indispensable para realizar el análisis de los factores externos de la cooperativa FLIRISANI por lo cual “permite resumir y evaluar información económica, social, demográfica, ambiental y financiera de la empresa, proceso que infiere una recolección de datos teniendo en cuenta una serie de variables”<sup>18</sup>.

### **Procedimiento para elaborar la matriz (MEFE)**

1. Identificar y localizar las oportunidades y amenazas.
2. Asignar un peso relativo a cada factor, donde la suma de todos los pesos asignados debe ser 1.0
  - Asignar una clasificación entre 1 y 4
  - 1. Respuesta mala
  - 2. Respuesta media
  - 3. respuesta superior a la media
  - 4. respuesta superior
3. Multiplicar el peso de cada aspecto por su calificación correspondiente para determinar una calificación ponderada para cada variable.
4. Sumar las calificaciones ponderadas de cada variable para determinar el total ponderado<sup>19</sup>

---

<sup>17</sup> Ibid., p. 7

<sup>18</sup> SANCLEMENTE M, Gonzales C y Erazo R. Formulación y Evaluación de Proyectos. Popayán: Editorial Universidad del Cauca, primera Edición, mayo de 2009, p. 75

<sup>19</sup> SANCLEMENTE M, Gonzales C y Erazo R. Formulación y Evaluación de Proyectos. Popayán: Editorial Universidad del Cauca, primera Edición, mayo de 2009, p. 77

**Cuadro 1. Formato Matriz MEFE**

<b>MEFE OPORTUNIDADES</b>			
<b>FACTOR CRITICO DE ÉXITO</b>	<b>PESO</b>	<b>CLASIFICACION</b>	<b>PUNTUACION</b>
<b>MEFE AMENAZAS</b>			
<b>FACTOR CRITICO DE ÉXITO</b>	<b>PESO</b>	<b>CLASIFICACION</b>	<b>PUNTUACION</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

- Matriz de evaluación de los factores internos (MEFI). Para la realización de esta matriz MEFI, se realiza el análisis interno de la fundación, donde se hará una recopilación de datos en una selección de variables<sup>20</sup>.

**PROCEDIMIENTO:**

1. Identificar y localizar las fortalezas y las debilidades.
2. Asignar un peso relativo a cada factor, donde la suma de todos los pesos asignados debe ser 1.0
3. Asignar una clasificación entre 1 y 2 a cada una de las debilidades y entre 3 y 4 a las fortalezas.
  - 1. Debilidad Mayor
  - 2. Debilidad Menor
  - 3. Fortaleza Menor
  - 4. Fortaleza Mayor
4. Multiplicar el peso de cada aspecto por su calificación correspondiente para determinar una calificación ponderada para cada variable.

---

<sup>20</sup> Ibid., p. 83

5. Sumar las calificaciones ponderadas de cada variable para determinar el total ponderado.
6. Resultados: Las calificaciones por encima de 2.5 indican que la entidad se encuentra fuerte a nivel interno, por el contrario, si están por debajo de 2.5 indica que está se encuentra débil, un término medio es 3.0 en donde la entidad debe procurar minimizar los aspectos negativos y mejorar los aspectos favorables.

**Cuadro 2. Formato matriz MEFI**

<b>MEFI FORTALEZAS</b>			
<b>FACTOR CRITICO DE ÉXITO</b>	<b>PESO</b>	<b>CLASIFICACION</b>	<b>PUNTUACION</b>
<b>MEFI DEBILIDADES</b>			
<b>FACTOR CRITICO DE ÉXITO</b>	<b>PESO</b>	<b>CLASIFICACION</b>	<b>PUNTUACION</b>

Fuente: la presente investigación. 2022

2.4.1.3. Formato Matriz FODA. La matriz DOFA provienen del acrónimo en ingles SWOT (Strenghts, weazknesses, oportunistas, threats) en español aluden a Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas. Herramienta de gran utilidad para la toma de decisiones estratégicas. A partir de la aplicación del análisis DAFO

permite conocer la situación real en la que se encuentra la empresa, así como también el riesgo y oportunidades que le brinda el mercado<sup>21</sup>.

**Fortalezas:** son las habilidades especiales que tiene el empresario, ya sea por los estudios, conocimiento del sector o región, por su experiencia o relaciones interpersonales entre otros elementos que permiten que el empresario se destaque.

**Oportunidades:** son todas las situaciones que se presentan en el mundo empresarial, pero no dependen de la empresa, y de ser aprovechadas implicarían gran beneficio. Como, por ejemplo: alianzas con otra empresa, la llegada de nuevos clientes, nuevos programas de gobierno.

**Debilidades:** son las fallas en que incurre la empresa, que son fácilmente superables y contraladas por el empresario

**Amenazas:** son todas las situaciones que se presentan en la región o el sector empresarial, éstas pueden afectar de forma directa o indirecta al empresario.

## **APLICACIÓN**

El análisis DOFA, consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que en su conjunto diagnostican la situación interna de una organización, así como su evaluación externa, es decir oportunidades y amenazas. De igual manera, es una herramienta que puede considerarse sencilla y que permite obtener una perspectiva general de la situación estratégica de una organización determinada<sup>22</sup>.

El análisis DOFA, debe enfocarse solamente hacia los factores claves para el éxito del negocio. Debe resaltar las fortalezas y las debilidades diferenciales internas al compartir de manera objetiva y realista con la competencia y con las oportunidades y amenazas claves de entorno.

- Las estrategias de fortalecimiento FO, surgen del cruce entre debilidades y oportunidades, y permiten que la empresa mejore elementos de su interior, con el fin de que pueda ser mucho más sólida en el momento de su ingreso al mercado, dar una mejor respuesta al cliente y resistir mejor los embates de la competencia.
- Las estrategias de crecimiento DO, tienen como objetivo la mejora de las debilidades internas valiéndose de las oportunidades externas. A veces una

---

<sup>21</sup> SANCLEMENTE M, Gonzales C y Erazo R. Formulación y Evaluación de Proyectos. Popayán: Editorial Universidad del Cauca, primera Edición, mayo de 2009, p. 85

<sup>22</sup> PONCE, H. La Matriz FODA: Alternativa de diagnóstico y determinación de estrategias de intervención en diversas organizaciones. Santafé de Bogotá: Revista enseñanza e investigación en psicología, Vol. 12, Núm. 1: 113 – 130, Enero – Junio, 2007. (En línea). (Consultado 29 octubre, 2017). Disponible en la dirección electrónica: [https://www.cneip.org/documentos/revista/CNEIP\\_12-1/Ponce\\_Talancon.pdf](https://www.cneip.org/documentos/revista/CNEIP_12-1/Ponce_Talancon.pdf)

empresa disfruta de oportunidades externas decisivas, pero presenta debilidades internas que le impiden explotar dichas oportunidades.

- Las estrategias de supervivencia FA, se basan en la utilización de las fortalezas de una empresa para evitar o reducir el impacto de las amenazas externas. El empresario debe identificar las debilidades de su empresa, para que no lo puedan sacar fácilmente del mercado, como la competencia, el rechazo del público etc.; poder identificar también las amenazas, tales como elementos legales, criterios de calidad mínimos exigidos, comportamiento de la competencia, poder de negociación con clientes, entre otros.
- Las estrategias de precaución DA, son espacios donde el empresario no es fuerte, y recibirá los ataques y el impacto de las amenazas, sin embargo, es pertinente identificarlas para evitar sorpresas inesperadas.

### **Pasos para construir una Matriz DOFA**

1. Realizar el diagnóstico de la empresa elegida.
2. Analizar los resultados generados del diagnóstico.
3. Hacer una lista de las fortalezas internas claves.
4. Hacer una lista de las debilidades internas decisivas.
5. Hacer una lista de las amenazas externas claves.
6. Hacer una lista de las oportunidades externas decisivas.
7. Comparar las fortalezas internas con las oportunidades externas y registrar las estrategias FO resultantes en la casilla apropiada.
8. Cotejar las debilidades internas con las oportunidades externas y registrar las estrategias DO restantes.
9. Comparar las fortalezas internas con las amenazas externas y registrar las estrategias FA resultantes.

Hacer comparación de las debilidades internas con las amenazas externas y registrar las estrategias DA resultantes.

**Cuadro 3. Matriz DOFA**

ANÁLISIS  <b>DOFA</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<b>FORTALEZAS</b>	<b>ESTRATEGIAS FO</b> <small>CRECIMIENTO (EXPANSION Y FORTALECIMIENTO)</small>	<b>ESTRATEGIAS FA</b> <small>SUPERVIVENCIA (ENTORNO Y SISTEMA)</small>
<b>DEBILIDADES</b>	<b>ESTRATEGIAS DO</b> <small>SUPERVIVENCIA (SISTEMA Y CULTURA)</small>	<b>ESTRATEGIAS DA</b> <small>DE FUGA (RENUNCIAR PARA SALVAR)</small>
OSCAR FERNANDO LOPEZ ZULUAGA		

Fuente: López. 2010

**2.4.2. Sistema Contable.** Se entiende como la clasificación de las cuentas y de los libros de contabilidad, las formas, los procedimientos y controles que sirven para contabilizar y controlar el activo, el pasivo y los resultados de las transacciones. Información que permite reflejarla situación económica de la empresa para la toma de decisiones asertivas de la misma.

**Procesos Contables.** Dentro del sistema contable se encuentra los procesos contables, los cuales son aquellos elementos de información contable y financiera que sirven para apoyar la toma de decisiones dentro de una empresa, información que debe ser analizada de manera estricta con el fin de que se pueda clasificar y registrar dentro de los libros correspondientes (auxiliares, libro mayor y libro diario) y de forma resumida, a partir de los estados financieros. Información contable que es en ultimas la radiografía de la empresa en términos financieros, necesarios para imprimir ciertos cambios y reformas que requiera la empresa.

Para realizar los procesos contables y financieros de la empresa es necesario determinar los estados financieros, el cual no es más que el resumen de todo el sistema contable contenido en la empresa, información que debe ser real, medible y que se pueda auditar o también ser manejable para la realización de análisis e interpretación, estados que hacen parte del sistema contable y que en ultimas se convierten en la base fundamental para el funcionamiento del negocio.

Por proceso contable se entiende como el ciclo mediante el cual las transacciones de una empresa son registradas y resumidas para la obtención de estados financieros. Proceso que se da a partir de los siguientes pasos:



1. Registro de transacciones en el diario
2. Paso de información del diario general al mayor general
3. Obtención de balanza de comprobación
4. Registro de los asientos de ajuste
5. Obtención de balanza de comprobación ajustada
6. Formulación de estados financieros
7. Realización de asientos de cierre
8. Obtención de balanza de comprobación después de cierre.

**Sistema de costos.** De acuerdo a las necesidades de la empresa, los costos se pueden dividir en dos grandes sistemas:

1. **Costos por órdenes de fabricación:** conocido también con el nombre de costos por pedido, son aquellos que operan en empresas cuya producción es a base de pedidos o lotes de trabajo, utilizando datos históricos o predeterminados. Dichos costos se utilizan en empresas que fabrican muebles, zapatos, etc.<sup>23</sup>.
2. **Costos por procesos:** se utilizan en empresas cuya producción es continua, se producen en forma terna en un periodo de tiempo. Dicho sistema se da generalmente en industrias textiles, en las fábricas de vidrio, en las factorías de productos químicos, etc.

De acuerdo con la forma como se calculan los costos de los inventarios que quedan en producción los costos se pueden dividir en:

1. Costos de absorción: conocido con el nombre de costos totales o globales, por lo cual el costo de cada artículo se averigua con base en el costo de los materiales directos, la mano de obra directa y los gastos generales de manufactura fijos y variables.
2. Costeo directo: se lo conoce también con el nombre de costos marginales o variables, en la cual el costo de cada artículo se averigua considerando el costo de los materiales directos, la mano de obra directa variable, los gastos generales de manufactura variable, cualquier gasto de administración y de ventas que varíe igualmente con el volumen de actividad.

Contabilidad de los costos de manufactura. Se definen como todo sistema o procedimiento contable que tiene por objeto conocer de la forma más exacta posible lo que cuesta producir un artículo<sup>24</sup>. También es un sistema que utiliza la contabilidad financiera para registrar y luego interpretar de la manera más correcta posible, los costos por materiales directos, mano de obra directa y los gastos generales de manufactura que son necesarios para elaborar un artículo.

---

<sup>23</sup> GOMEZ O. Contabilidad de Costos. Bogotá: McGraw Hill, segunda edición, 1991. p. 6

<sup>24</sup> GOMEZ O. Contabilidad de Costos. Bogotá: McGraw Hill, segunda edición, 1991. p. 7

Los costos de manufactura son propios de industrias manufactureras las cuales convierten la materia prima con la ayuda de los trabajadores o maquinas en productos terminados<sup>25</sup>.

Costos del producto. En un proceso de manufactura, de una parte, de específica un producto y del cual se pueden apreciar tres elementos:

1. Costo del material directo: se le denomina material directo a la materia prima que interviene directamente en la elaboración de un producto, por lo cual es el primer elemento de costo
2. Costo de la mano de obra directa: se le denomina costo de mano de obra directa al pago que se le puede asignar de forma directa al producto, es decir los salarios de los obreros que intervienen en la elaboración de los artículos, así como también sus prestaciones sociales.  
La suma de los costos del material directo y la mano de obra directa, son conocidas generalmente en los medios industriales como costo primo.
3. Gastos generales de manufactura: conocidos también como gastos generales de fábrica o de producción, son aquellos que no son materiales directos ni mano de obra directa, ni gastos de administración o ventas. Hacen parte del tercer elemento de costos.

La suma de los costos por concepto de mano de obra directa y gastos generales de manufactura, son conocidos con el nombre de costos de conversión, es decir que son necesarios para convertir los materiales en partes específicas del producto, de un departamento de producción a otro hasta llegar al producto final.

Costos fijos y costos variables. Para Gómez “Los costos fijos son aquellos que permanecen constantes durante cualquier proceso de manufactura”<sup>26</sup>; se puede hablar de costos fijos por cuanto tarde o temprano sufrirán variaciones de alguna naturaleza y sigue siendo el mismo costo, ejemplo de ello es el alquiler de un edificio en el cual funciona una fábrica, también se considera costo fijo el impuesto predial, el impuesto de vehículos, los seguros en general, los sueldos de los altos ejecutivos y otros costos que permanecerán constantes aunque aumente o disminuya la producción<sup>27</sup>.

En cambio, los costos variables, son aquellos que varían en forma proporcional con la producción o las ventas; dentro de estos costos se encuentran los materiales directos, la mano de obra directa, los gastos generales de producción, (suministros, mantenimiento de equipos y máquinas y comisión).

De igual manera existe otro tipo de costos denominado costos semivariables o semi variable, es decir los gastos generales con respecto al consumo de agua, energía, teléfono, etc.

---

<sup>25</sup> Ibid., p.7

<sup>26</sup> GOMEZ O. Contabilidad de Costos. Bogotá: McGraw Hill, segunda edición, 1991. p. 7

<sup>27</sup> Ibid., p. 10

Costos Directos e Indirectos. Para Gómez “los costos directos son aquellos que pueden ser identificados planamente con el producto o una parte específica del mismo”<sup>28</sup>, y los costos indirectos, “son aquellos que se relacionan con los casos de la depreciación, los seguros, los servicios públicos, los impuestos, de los cuales es posible conocer el monto global para todo tipo de empresa, pero son prácticamente imposible identificarlos con el producto, en su mayoría son los gastos generales de manufactura”<sup>29</sup>.

También se encuentra los costos según la fecha de cálculo, de los cuales se encuentran los sistemas de costos predeterminados y sistemas de costos ABC.

Sistema de costos predeterminados. Son sistemas que permiten calcular los costos antes de la elaboración del producto y durante la producción del mismo, este tipo de costos se dividen en:

1. Sistema de costos estimados: es el sistema que permite el cálculo predeterminado del material, los trabajos y gastos de fábrica que prevalecerán en el futuro, sus costos se calculan sobre ciertas bases empíricas<sup>30</sup>.
2. Sistema de costos Estándar: es un sistema que permite calcular a partir de un instrumento de medición la eficiencia de la fábrica, por lo cual mide la eficiencia de la misma en el volumen de producción normal. Dicho sistema es útil para el control de la producción y para elaborar presupuestos.
3. Sistema de costos ABC: conocido como sistema de costos basados en las actividades, es uno de los sistemas más utilizados por las empresas debido a que asegura una gestión y revolución respecto a los procesos obsoletos que se utilizan hasta ahora.

Este sistema de costos es importante debido a que permite el aumento de la competitividad, brinda información a la empresa la cual le permite definir su ante un precio del producto le conviene o no participar en el mercado y se caracteriza además porque no afecta la estructura organizativa y ayuda más bien a entender el comportamiento de los costos de la organización.

Sistemas de costos estimados. Para Rodríguez, los Sistemas de costos estimados son “los que permite determinar el cálculo de los materiales, trabajos y gastos de fábrica, dentro de un periodo, con el objetivo de pronosticar el costo real. Dichos costos se calculan sobre ciertas bases empíricas”<sup>31</sup>. El objetivo de este tipo de costos, es conocer de forma aproximada cual sería el costo de producción del artículo para efecto de cotizaciones a los clientes, por lo cual la característica de estos costos es que siempre serán ajustados a los históricos<sup>32</sup>.

---

<sup>28</sup> Ibid., p.10

<sup>29</sup> Ibid., p. 11

<sup>30</sup> GOMEZ O. Contabilidad de Costos. Bogotá: McGraw Hill, segunda edición, 1991. p. 14

<sup>31</sup> RODRÍGUEZ G. Contabilidad, costos y presupuestos. Santafé de Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de Estudios Ambientales y Rurales, Instituto De Estudios Rurales, Primera Edición, 2000. P. 74

<sup>32</sup> Ibid., p.74

Sistema de costos estándar. Según Rodríguez, este tipo de sistemas “se aplica en caso de trabajos por procesos, caracterizados además por tener una base científica que pretenden medir la eficiencia operativa”<sup>33</sup>. Las variaciones se consideran ineficientes y se saldan por ganancias y pérdidas<sup>34</sup>. Además, es un instrumento de medición de eficiencia de la fábrica ya que mide la eficiencia de acuerdo al volumen de producción normal.

Su importancia radica, en que se convierte en una herramienta para elaboración de presupuestos los cuales son indispensables para el control de la producción y la reducción dentro del trabajo. De igual manera ayuda a estandarizar los productos, métodos y procedimientos y enfoca hacia las variaciones para encontrar las causas de las mismas, permitiendo fijar las capacidades normales de la fábrica y proporcionar una base uniforme de comparación para los costos de producción.

Sistemas de costos ABC. Llamado comúnmente sistema de costos basados en actividades, es una herramienta que permite realizar la mejor asignación de costo de los recursos indirectos utilizados en la producción de bienes o servicios<sup>35</sup>. Sistema de costeo que ha sido ampliamente divulgado, el cual ha logrado un rápido empleo en muchas de las empresas de países tecnológicamente adelantados, reemplazando otros métodos tradicionales empleados en diferentes sectores productivos y fabriles debido a sus notorias ventajas para identificar y cuantificar los reales factores generadores de los costos directos e indirectos, de forma más acertada que otros mecanismos de costeo<sup>36</sup>. Según Toro:

El costeo basado en actividades (ABC), es una metodología relativamente nueva que surge a principios de la década de los 90 y consiste fundamentalmente en asignar costos a los insumos necesarios para ejecutar todas las actividades de un proceso productivo, identificadas como las relevantes para obtener un determinado objeto de costo y luego calcula el costo de estas actividades productivas mediante el mecanismo y absorción del costo<sup>37</sup>.

A partir del costeo basado en actividades, es posible conocer qué actividades no agregan valor a un proceso y cuales se están haciendo efectivamente y cuáles no, por lo cual este sistema permite gerenciar y gestionar mucho mejor los costos en función de la calidad de las decisiones. Así mismo, dicho sistema pretende la correcta relación de los costos indirectos de producción y los gastos operacionales con un producto específico o línea de negocio mediante

---

<sup>33</sup> Ibid., p.74

<sup>34</sup> Ibid., p. 75

<sup>35</sup> Ibid. p.76

<sup>36</sup> TORO F. Costos ABC y presupuesto: herramientas para la productividad Bogotá: ECOE ediciones, primera edición, 2010 p. 221

<sup>37</sup> Ibid., p. 225

la identificación de cada actividad, la utilización de un inductor o base de distribución y la medición razonable<sup>38</sup>.

El sistema de costos ABC, es una herramienta importante debido a brinda información pertinente para definir si ante un precio conviene o no participar dentro del mercado, por lo cual se basa en el principio de que la actividad es la generadora de costos y que los productos asumen actividades. Dentro de su viabilidad, se encuentra la no afectación a la estructura organizativa y ayuda a entender el comportamiento de los costos en la organización, proporcionando información sobre las causas que originan la actividad y el análisis de como realizan las tareas.

Dentro de las funciones que cumple este sistema de costos se encuentran los siguientes:

- Negociar precios,
- Clasificar proveedores,
- Planificar de manera efectiva la producción,
- Homologar productos
- Diseñar nuevos productos.

Una vez identificado el objeto de costo, dicha metodología ABC, deberá seguir los siguientes pasos:

1. estudiar los procesos productivos, preferiblemente en el orden que se ejecuten y se identifiquen las actividades necesarias para desarrollar cada proceso, es decir que al tener identificadas las tareas, se estudian los costos y los volúmenes de recursos que consumen cada una de ellas.
2. Se analizan los posibles factores generadores de costos de cada actividad con base en una relación causa efecto y se le asigna una base mediante una fórmula de costos.
3. Se analizan los mecanismos de absorción del costo de cada actividad para especificar el objeto de costo y se determina la fórmula de absorción más apropiada.
4. Se calculan los costos del objeto de costo, sumando los costos directos e indirectos y se emplea el costo así calculado como la base unitaria para accionar costos a otros objetos de costos<sup>39</sup>.

### **Proceso básico de la metodología ABC**

La metodología ABC permite seguir los siguientes pasos:

---

<sup>38</sup> RODRÍGUEZ, G. Contabilidad, costos y presupuestos. Santafé de Bogotá: pontificia universidad javeriana, facultad de estudios ambientales y rurales, instituto de estudios rurales, primera edición, 2000. p.76

<sup>39</sup> TORO F. Costos ABC y presupuestos, herramientas para la productividad. Bogotá: ECOE ediciones, 2010 p. 127

- En primera instancia se Identifica el producto, las líneas del producto, los procesos de producción respectivos, el tiempo y las tareas necesarias para la realización.
- Calcula el costo de las tareas o actividades necesarias para la consecución de cada objeto de costo.
- Se selecciona una base para la asignación de cada uno de los costos para cada una de las actividades detalladas en el paso anterior, teniendo en cuenta el principio de causa – efecto.
- Con base en tarifas unitarias específicas de cada uno de los factores agrupados se generan los costos, se calculan y se asignan los costos a los diversos objetos de costos.

Los pasos anteriores permiten deducir que la utilización de la metodología ABC, implica calcular el costo de las actividades, por lo que es recomendable comenzar su estudio identificando la relación entre funciones, procesos y actividades<sup>40</sup>.

### **Aplicación de un sistema de costos por procesos dentro del sector manufacturero**

Para el costeo de procesos industriales de producción, los casos más sencillos son de las empresas dedicadas a producir artículos o productos por lote, generalmente bajo la forma de órdenes de compra, por lo cual dentro del costeo de procesos industriales de manufactura se debe seguir los siguientes pasos.

1. Identificar el trabajo o labora que va a ser considerado como objeto de costo.
2. Identificar los costos directos de este objeto de costo
3. Identificar el banco de costos indirectos asociado al objeto de costos
4. Seleccionar la base de asignación de costos por cada grupo de costos indirectos.
5. Estimar la tarifa única de cada base de asignación de costos de cada grupo de costos indirectos.
6. Asignar los costos al objeto de costos sumando todos los costos directos e indirectos <sup>41</sup>.

Finalmente, se podría considerar que el fin máximo de este sistema es concientizar a la alta gerencia del papel importante que juegan los departamentos indirectos dentro del proceso productivo y racionalizar acerca de cómo los gastos indirectos de fabricación y su conocimiento contribuyen a retroalimentar y a especificar los costos incurridos en la empresa.

En la empresa objeto de estudios se va a implementar el sistema de costos por procesos debido a que se evidencia que la empresa presenta todas las características para la aplicación de este sistema.

---

<sup>40</sup> TORO F. Costos ABC y presupuestos, herramientas para la productividad. Bogotá: ECOE ediciones, 2010 p.129

<sup>41</sup> ibid., p.130

## Sistema de costos por procesos de producción

El costeo por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costo. Los costos unitarios de cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos en un periodo de tiempo y las unidades terminadas en el mismo<sup>42</sup>.

Un sistema de costos por procesos determina como serán asignados los costos de manufactura incurridos durante cada período. La asignación de costos en un departamento es sólo un paso intermedio, el objetivo último es determinar el costo unitario total para poder determinar el ingreso.

Durante un cierto período algunas unidades serán empezadas, pero no todas Serán terminadas al final de él. En consecuencia, cada departamento determina qué parte de los costos incurridos en el departamento se pueden atribuir a las unidades en proceso y qué parte a las terminadas.

El costeo por procesos, tiene aplicación generalmente en las empresas con una forma de producción, en la cual se utiliza un proceso continuo, teniendo como resultado un volumen alto de unidades de producción, iguales o similares.

A pesar de que es difícil determinar los costos en este proceso, la forma de realizar el costeo implica simplemente realizar el cálculo de costo promedio por unidad, la cual se divide en tres etapas: primero se realiza la medición de la producción obtenida en el periodo, segundo se miden los costos incurridos en el periodo y tercero calcular el costo promedio total repartido a lo largo de toda la producción<sup>43</sup>.

Es el procedimiento que mediante uno o varios procesos transforma la materia prima o materiales en un producto terminado, en donde dicha producción es continua, uniforme, en grandes cantidades e integración de los tres elementos del costo (materia prima, mano de obra, gastos indirectos) en un periodo determinado y para conocer su costo unitario se necesita dividir el importe de los tres elementos del costo entre las unidades terminadas<sup>44</sup>. Sus características son:

- Varias escalas.
- Varios procesos.
- Producción continúa.
- Mezcla de productos.

---

<sup>42</sup> RODRÍGUEZ, G. Contabilidad, costos y presupuestos. Santafé de Bogotá: pontificia universidad javeriana, facultad de estudios ambientales y rurales, instituto de estudios rurales, primera edición, 2000. p.97

<sup>43</sup> RODRÍGUEZ, G. Contabilidad, costos y presupuestos. Santafé de Bogotá: pontificia universidad javeriana, facultad de estudios ambientales y rurales, instituto de estudios rurales, primera edición, 2000. p.99

<sup>44</sup> *ibid.*, p.99

- Unificación de los elementos del costo.
- Periodo determinado en la elaboración.
- Sus costos se obtienen de dividir el costo total entre las unidades producidas.

## **Ventajas y desventajas**

### **Ventajas**

- Producción continúa.
- Fabricación estandarizada.
- Costos promediados por centros de operaciones.
- Procesamiento más económico administrativamente.
- Costos estandarizados.

### **Desventajas**

- Condiciones de producción rígidas.
- Control más global.
- Imposible identificar los elementos del costo directo en cada unidad terminada.
- Hay que cuantificar la producción en proceso al final del período y calcular la producción equivalente

## **Características de un sistema contable**

El sistema de información contable, es una parte esencial de cualquier negocio, el cual, debe proporcionar a los usuarios información certera que ayude en el proceso de toma de decisiones. Los sistemas de información contable son útiles para la preparación de estados financieros, impuestos, conciliaciones de cuentas bancarias e informes<sup>45</sup>.

El sistema de información contable, debe proporcionar información certera, dicha información ayuda a los usuarios y a los propietarios del negocio en la planificación estratégica y con otra información de ventas valiosa: la planilla de sueldos, las conciliaciones bancarias y la elaboración de hojas de cálculo son algunas de las tareas que el sistema de información contable debe poder realizar.

Un sistema de información contable facilita el establecimiento de controles internos. Entre dichos controles internos están las diversas decisiones de inventario que

---

<sup>45</sup> DEL RIO C. Costos 1. Introducción al estudio de la contabilidad y control de los costos industriales. México: editorial ECAFSA. Thomson Liaoning. Vigésima edición, 2000. P.112

<sup>45</sup> Ibid. 31



resultan de los datos de ventas; un buen sistema de información contable ayuda a detectar fraudes, robos y otros actos administrativos inadecuados<sup>46</sup>.

La información registrada y procesada por tu sistema de información contable produce informes que ayudan a los administradores y propietarios en el proceso de toma de decisiones. Entre estas decisiones de negocios se encuentran la cantidad de inventario que debería estar disponible y la cantidad de dinero que se debería gastar. La mayoría de los sistemas de información contable pueden producir estadísticas que indican el rendimiento de los productos o servicios. Esta información se puede analizar más profundamente para tomar decisiones respecto a las ventas, los costos de los artículos vendidos y la eficiencia<sup>47</sup>.

Una de las características más importantes de un sistema de información contable, es su capacidad para producir información que ayuda a generar los estados financieros anuales. A partir del sistema de información contable se puede crear el balance, el estado de ingresos, el patrimonio de los accionistas o propietarios y el estado de flujos de efectivo de tu empresa.

**Medición:** es el proceso de determinación de los importes monetarios en los que una entidad mide los activos, pasivos, ingresos y gastos en sus estados financieros, existen dos bases de medición habituales son el costo histórico y el valor razonable.

A. Para los activos, el costo histórico es el importe de efectivo o equivalentes al efectivo pagado, o el valor razonable de la contraprestación entregada para adquirir el activo en el momento de su adquisición. Para los pasivos, el costo histórico, es el importe de lo recibido en efectivo o equivalentes al efectivo o el valor razonable de los activos no monetarios recibidos a cambio de la obligación en el momento en que se incurre en ella, o en algunas circunstancias (por ejemplo, impuestos a las ganancias), los importes de efectivo o equivalentes al efectivo que se espera pagar para liquidar el pasivo en el curso normal de los negocios. El costo histórico amortizado es el costo histórico de un activo o pasivo más o menos la parte de su costo histórico reconocido anteriormente como gasto o ingreso.

B. Valor razonable es el importe por el cual puede ser intercambiado un activo, o cancelado un pasivo, entre un comprador y un vendedor interesado y debidamente informado, que realizan una transacción en condiciones de independencia mutua.

**Reconocimiento:** es el proceso de incorporación en los estados financieros de una partida que cumple la definición de un activo, pasivo, ingreso o gasto y que satisface los siguientes criterios:

A. Es probable que cualquier beneficio económico futuro asociado con la partida llegue a, o salga de la entidad,

---

<sup>46</sup> GOMEZ O. Contabilidad de Costos. Bogotá: McGraw Hill, segunda edición, 1991. p. 112

<sup>46</sup> Ibid., p 113

<sup>47</sup> Ibid., p 114

B. la partida tiene un costo o valor que pueda ser medido con fiabilidad.

**Presentación:** los estados financieros presentarán razonablemente la situación financiera, el rendimiento financiero y los flujos de efectivo de una entidad. La presentación razonable requiere la representación fidedigna de los efectos de las transacciones, otros sucesos y condiciones, de acuerdo con las definiciones y los criterios de reconocimiento de activos, pasivos, ingresos y gastos establecidos.

## 2.5 MARCO CONCEPTUAL

**Contabilidad de costos:** es una rama especializada cuyo objetivo es brindar una información detallada del costo de una producción como en la venta del producto, administración y la financiación del mismo.

La importancia de la contabilidad de costos nos permite un mayor control de las operaciones dando oportunidad para que las empresas tomen las mejores decisiones en base a una información real y correcta.

**El costo:** es el valor que se paga para la obtención de bienes y servicios provocando una reducción de activos, los costos de las empresas se relacionan con las actividades que se realizan a diario evaluando el trabajo administrativo y gerencial es necesario comparar los ingresos de la empresa y los costos que se han proyectado previamente.

**Costeo estándar:** se aplica en casos de trabajos por procesos, los cuales tienen base científica ya que pretenden medir la eficiencia operativa.

**Costos:** la suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir algo, se refiere también a lo que sacrifica o se desplaza en lugar de la cosa elegida<sup>48</sup>.

**Costos directos:** costos representativos dentro de la producción y que se pueden relacionar fácilmente con el producto<sup>49</sup>.

**Costos de fabricación:** costos incurridos en el área funcional de fábrica reconocidos como los 4 elementos del costo: costos de mano de obra, materia prima, de servicios e indirectos.

**Costos de inversión de un producto:** son todos los costos invertidos en la compra, fabricación y comercialización de un producto que está destinado para la venta<sup>50</sup>.

**Costos de manufactura:** Se relacionan con la producción de un artículo, los cuales es la suma de los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación<sup>51</sup>.

**Costos fijos:** son las inversiones que permanecen constantes dentro de un periodo determinado, sin importar si cambia el volumen de producción<sup>52</sup>.

**Costos indirectos:** son los que no se asocian en forma directa con los productos por lo tanto se dificulta presentar con precisión cuantos de los costos indirectos se

---

<sup>48</sup> DEL RIO C. Costos 1. Introducción al estudio de la contabilidad y control de los costos industriales. México: editorial ECAFSA. Thomson Liaoning. Vigésima edición, 2000. P.112

<sup>49</sup> Ibid. 31

<sup>50</sup> Ibid., p.33

<sup>51</sup> RINCON C y Villareal F. Costos: decisiones empresariales. Bogotá: ECOE Ediciones, 2000 p. 53

<sup>52</sup> RINCON C y Villareal F. Costos: decisiones empresariales. Bogotá: ECOE Ediciones, 2000 p. 28

debe cargar a cada producto. Dichos costos se denominan de diferente manera: carga fabril, gastos de fabricación, gastos generales<sup>53</sup>.

**Costos mixtos:** son aquellos que tienen una proporción fija y variable. Ejemplo de ello son los servicios públicos y los sueldos semivariables<sup>54</sup>.

**Costos operacionales:** son las inversiones que se destinan para crear el proceso de socialización de la empresa y los productos, reconocidos también como gastos administrativos y gastos de venta<sup>55</sup>.

**Costeo por procesos:** se utiliza cuando la producción es repetitiva y diversificada, aunque los artículos son bastante uniformes entre sí <sup>56</sup>.

**Costo de producción:** representan todas las operaciones realizadas desde la adquisición del material, hasta su transformación en artículo de consumo o de servicio, integrado por 3 elementos o factores los cuales son: material, sueldos y salarios y gastos indirectos de producción<sup>57</sup>.

**Costos variables:** son los costos que varían directamente y proporcionalmente a los cambios en el volumen de producción<sup>58</sup>.

**Costo de venta:** es la inversión representada en todos los egresos que se hicieron en un producto, sé que fue vendido dentro del giro ordinario de la empresa<sup>59</sup>.

**Diagnóstico:** es un procedimiento ordenado, sistemático, para conocer, para establecer de manera clara una circunstancia, a partir de observaciones y datos concretos. El diagnóstico conlleva siempre una evaluación, con valoración de acciones en relación con objetivos<sup>60</sup>.

**Gastos:** son costos que se han aplicado contra el ingreso de un período determinado<sup>61</sup>.

**Materia prima:** Es el insumo fundamental y necesario para la fabricación de un producto, se le denomina material directo a la materia prima que interviene directamente en la elaboración de un producto, por lo cual es el primer elemento de costo<sup>62</sup>

**Mano de obra:** Se le denomina costo de mano de obra directa al pago que se le puede asignar de forma directa al producto, es decir los salarios de los obreros que intervienen en la elaboración de los artículos, así como también sus prestaciones sociales<sup>63</sup>.

**Costos indirectos:** conocidos también como gastos generales de fábrica o de producción, son aquellos que no son materiales directos ni mano de obra directa, ni gastos de administración o ventas. Hacen parte del tercer elemento de costos.<sup>64</sup>

---

<sup>53</sup> Ibid., p.31

<sup>54</sup> Ibid., p.29

<sup>55</sup> Ibid., p.31

<sup>56</sup> Ibid., p.52

<sup>57</sup> Ibid., p.113

<sup>58</sup> Ibid., p.54

<sup>59</sup> Ibid., p. 33GG

<sup>60</sup> CONCEPTO DE. Significado de (en línea). En: CONCEPTO DE (Colombia): 2014 (consultada: 27, septiembre, 2017). Disponible en la dirección electrónica: <http://concepto.de/diagnostico/#ixzz57nAQLPph>

<sup>61</sup> Ibid., p.59

<sup>62</sup> Ibid., p.70

<sup>63</sup> Ibid., p.75

<sup>64</sup> Ibid., p.80

**Costo de Ineficiencia:** El cálculo de los costos de ineficiencia es una herramienta que se basa en los conceptos básicos de la contabilidad empresarial, como la categorización de los diferentes tipos de costos involucrados en la realización de las distintas actividades empresariales, y la asignación de estos costos a los productos y/o procesos que usan.<sup>65</sup>

**Estrategias:** “Una estrategia es un conjunto de acciones que se llevan a cabo para lograr un determinado fin”<sup>66</sup>.

**Impuesto:** “Los impuestos son tributos que cada persona, familia o empresa debe pagar al Estado para costear las necesidades colectivas, contribuyendo así con una parte de sus ingresos”<sup>67</sup>.

**Patrimonio:** “Agrupa el grupo de las cuentas que representan el valor residual de comprar el activo total menos el pasivo externo, producto de los recursos netos del ente económico que ha sido suministrados por el propietario de los mismos, ya sea directamente o como consecuencia del giro ordinario de sus negocios”<sup>68</sup>.

---

<sup>65</sup> Costo de ineficiencia y uso eficiente de energía y uso eficiente de energía. Octubre01 2015.costo ineficiente. (<https://www.scribd.com/doc/283384772/Costo-de-ineficiencia-y-uso-eficiente-de-energia>).

<sup>66</sup> CARRETO, Julio. ¿Qué es estrategia? (en línea). En: Planeación Estratégica. (s.f), 2009. (Consultada: 25, ago., 2017). Disponible en la dirección electrónica: <http://planeacion-estrategica.blogspot.com.co/2008/07/qu-es-estrategia.html>

<sup>67</sup> REVISO. ¿Que Son Los Impuestos? (en línea). En: Reviso. (s.f), (s.). (Consultada: 30, ago., 2017). Disponible en la dirección electrónica: <https://www.reviso.com/es/que-son-los-impuestos>

<sup>68</sup> BRICEÑO DE VALENCIA, Martha Teresa Y HOYOS DE ORDÓÑEZ, Olga Esperanza. Diccionario técnico contable, Legis. 2ed.Bogota: Legis S.A, 2002.473p.

### **3. METODOLOGIA**

#### **3.1 PARADIGMA**

La investigación a desarrollar en la “COOPERATIVA FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES”, está enfocada en una corriente positivista, puesto que, dicho estudio se caracteriza por ser real, útil, preciso y relativo, dado que, las de técnicas estadísticas a utilizar, facilitan reconocer las diferentes necesidades derivadas de la falta de un sistema de costos para llevar un mejor control de las utilidades de dicha organización , así mismo, identificar fortalezas, amenazas y oportunidades que se generen a partir de Hábitos de manejo y de control de los costos , adquiridos a través de estrategias que favorezcan una buena implementación de los mismos.

#### **3.2 ENFOQUE**

El presente trabajo tiene un enfoque cuantitativo, debido a que realizara un análisis a partir de datos numéricos, de tal forma que, se pueda determinar el nivel de manejo y control de costos que tiene la entidad.

#### **3.3 MÉTODO**

La presente investigación se basa en el método empírico-analítico, dado que, esta se llevará a cabo a través de métodos estadísticos, que permitirán visualizar y comprender cuál es la situación actual que tiene la cooperativa en relación al manejo de costos, teniendo en cuenta esta premisa permitirá desarrollar diversas herramientas que faciliten la implementación de dicho sistema en la organización.

#### **3.4 TIPO DE INVESTIGACION**

El presente proyecto de grado se desarrolla dentro del marco de investigación descriptiva, dado que, en este trabajo se busca mostrar, identificar y señalar las características relevantes de la investigación, la que consiste, en el diseño de una estructura de costos la cual conlleve lineamientos, parámetros, contables que permitan la verificación y el control de cada uno de sus elementos.

Además, se eligen una serie de conceptos a medir, los cuales se denominan variables, cuya particularidad es que pueden adquirir diversos valores y ser medibles, en vista de lo anterior, se define como variable, dentro del proyecto la evaluación de los costos en la organización, a partir de la cual se da explicación al objeto de estudio, sin embargo, esta requiere de conocimientos previos para la formulación de preguntas específicas que se dan a conocer, para dar respuesta a los objetivos planteados en dicho trabajo.

### **3.5 POBLACION Y MUESTRA**

**3.5.1 Población.** La población objeto de estudio está conformada por los trabajadores de la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, dicho proyecto se llevará a cabo en el año 2019, teniendo en cuenta la nómina de la organización, se cuenta con 4 empleados que serán el objeto de estudio del trabajo de grado.

**3.5.2 Muestra.** Debido a que la población objeto de estudio es repequeña, no se ve la necesidad de aplicar el método de reducción, denominado MUESTREO, el cual consiste en la aplicación de una formula estadística, que permitirá disminuir el tamaño de la población, pero aun así entregar resultados razonables, en otras palabras, cumplir con el objetivo de la investigación.

Finalmente, sin recurrir a la aplicación de dicha fórmula, se obtiene como resultado que la muestra corresponderá a 4 trabajadores de la cooperativa FLIRISANI, a las cuales se les aplicará la encuesta, que permitirá cumplir con el desarrollo del primer objetivo específico planteado.

### **3.6 TECNICAS DE RECOLECCION DE INFORMACION**

- Fuentes primarias.

Se encargan de recolectar información nueva y actualizada, dentro de estas, para el desarrollo del trabajo se toma como referencia la encuesta a realizar a los trabajadores de la cooperativa.

- Fuentes secundarias:

Son aquellas que contienen información organizada, producto de documentos primarios, en este orden de ideas, se toma como referencia para la presente investigación todos los datos aportados por la Institución, libros, volantes, folletos, trabajos de grado, entre otros, que ayudan al desarrollo del trabajo de grado.

### **3.7 RESULTADOS DE LA INVESTIGACION**

**3.7.1 Aplicación de instrumentos de recolección de información.** Un instrumento de recolección de información generalmente se caracteriza por constituirse como un medio propicio para obtener de forma directa la información necesaria para llevar a cabo la estructuración de un diagnóstico empresarial

En efecto para la presente investigación se plantea como instrumento la realización de una encuesta dirigida a asociados de la cooperativa, esto con el objetivo de conocer e identificar cuáles son los lineamientos que se toman en cuenta para el manejo de los costos en la entidad, de igual manera sirve como base para fomentar algunos procesos de carácter contable acerca de los procedimientos que se deben

implementar en la parte interna de la entidad en los procesos de producción y cuantificación de cada uno de los elementos del costo.

### 3.7.2 Tabulación y sistematización de la información

**CAPÍTULO I.** Analizar y detallar cómo se manejan los costos en relación a la materia prima requerida (la leche) para producir el queso campesino lo cual es muy importante puesto que el costo de este elemento es fundamental para determinar la relación de costo beneficio en el proceso de producción.

1. ¿Para realizar el cálculo del costo del producto, se toma en cuenta las horas de mano de obra directa utilizadas en el proceso de elaboración?

**Tabla 1. Cálculo del costo del producto**

¿Para realizar el cálculo del costo del producto, se toma en cuenta las horas de mano de obra directa utilizadas en el proceso de elaboración?	Valor absoluto	Valor porcentual
a) SI	0	0%
b) NO	4	100%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**3.7.2.1 Interpretación del cálculo del costo del producto.** De las encuestas realizadas a los trabajadpres de la cooperativa con relación al manejo de los costos con enfoque en la mano de obra directa se observó que del 100% de los encuestados, correspondientes a 4 trabajadores, todos responden que no se realiza la cuantificación de las horas de mano de obra directa empleadas en el proceso de producción, con lo cual se puede evidenciar que mediante esta conceptualización al evitar desarrollar este procedimiento, se estaría afectando directamente el control de los gastos incurridos en la producción y por ende esto también afectaría la obtención del costo final real del producto, es importante tener en cuenta que en el proceso de producción se necesita mano de obra, para desarrollar las etapas de producción como tratamiento de la Leche. Coagulación, corte de la cuajada, moldeo, prensado, salado y afinado, en los cuales es necesario tener un control del tiempo requerido con la finalidad de designar los costos a cada orden de producción para tener un costo más específico y diversificado de la producción. con el fin de validar las capacidades físicas y presupuestales entorno a la maximización y un mejor aprovechamiento de recursos.

Por otra parte, es fundamental, desarrollar un análisis respecto al comportamiento de los costos con la finalidad de brindar también diferentes tipos de remuneración y beneficios a los trabajadores, esto en el marco del cumplimiento de diversos aspectos encaminados al cumplimiento legal y también con el fin de lograr una

mayor productividad de los colaboradores logrando el cumplimiento de aquellos aspectos intrínsecos en el ente económico, de esta manera será factible tener en cuenta que, la mano de obra se informa en el estado de costos, luego el costo de producción y ventas se traslada al estado de resultados.

**Tabla 2. Proceso de distribución de materia prima**

<b>2. ¿Se realiza un proceso de distribución de la materia prima respecto a las diferentes órdenes de producción?</b>	<b>Valor absoluto</b>	<b>Valor porcentual</b>
a) SI	1	25%
b) NO	3	75%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**3.722 Interpretación del proceso de distribución de la materia prima:** de las encuestas realizadas a los trabajadores de la cooperativa con relación al manejo de los costos se observó que del 100% de los encuestados, el 75% representado por 3 trabajadores responde que efectivamente no se realiza un proceso de distribución de la materia prima respecto a las diferentes órdenes de producción, en contraste se evidencia que el 25% representado por 1 trabajador responde que se hace este proceso, con lo cual es posible analizar que no se realiza de forma correcta la distribución, en efecto es importante tener en cuenta que esta situación presentada en la organización alteraría el valor del costo de cada unidad de producción, también es vital desatacar que al no existir un control adecuado de materias primas tomando en cuenta las unidades producidas y el porcentaje de participación del costo no se tendría claridad sobre el valor incurrido en las unidades que se encuentran en proceso, lo cual afectaría notablemente el cálculo de los costos fijos.

**Tabla 3. Transporte de materia prima**

<b>3. ¿La materia prima es transportada desde otro lugar? (leche).</b>	<b>Valor absoluto</b>	<b>Valor porcentual</b>
a) SI	4	100%
b) NO	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**3.723 Interpretación del transporte de la materia prima:** de las encuestas realizadas a los trabajadores de la cooperativa tomando en cuenta el transporte de



la materia prima se observa que del 100% de los encuestados, que corresponden a 4 trabajadores, los cuales argumentan que la materia prima debe ser trasladada desde otro lugar, por esta razón se alude que el costo del producto se vería afectado notablemente debido a que se debe tener en cuenta las erogaciones causadas por el transporte de alimentos, en efecto este valor causado se debe incorporar en el valor final del producto.

Por otra parte, es fundamental tener en cuenta que el procedimiento de transporte de la materia prima incluye otros valores adicionales que deben ser tenidos en cuenta como gasolina, peajes, pagos de seguros, mantenimiento del vehículo, entre otros.

**CAPÍTULO II.** Analizar cómo se registran los costos incurridos en la mano de obra directa empleada en el proceso de producción, lo cual es muy importante dado que este manejo debe estar encaminado hacia el cumplimiento de la normatividad vigente.

**Tabla 4. Cuantificación de las horas de mano de obra directa utilizadas**

<b>4. ¿Durante el proceso de producción se lleva a cabo la cuantificación de las horas de mano de obra directa utilizadas?</b>	<b>Valor absoluto</b>	<b>Valor porcentual</b>
a) SI	0	0%
b) NO	4	100%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**3.724 Interpretación de la cuantificación de la mano de obra:** de las encuestas realizadas a los trabajadores de la cooperativa con relación al manejo de los costos se observó que del 100% de los encuestados el total de ellos responden que no se cuenta las horas de mano de obra durante el proceso de producción, lo cual da a entender que no se está llevando un control adecuado del horario de cada trabajador, también lo cual podría incrementar el valor del costo final del bien producido, en efecto es vital tomar en cuenta la mano de obra utilizada indistintamente en cada una de las unidades de producción esto con el objeto de tener un mejor manejo de los costos de materia prima, como también es fundamental ejecutar una correcta clasificación si esta materia prima es de tipo directo o indirecto.

También es importante analizar que la mano de obra cobra un factor importante en la cooperativa en tanto que el talento humano constituye el esquema funcional y organizacional de un ente económico, por otra parte, se debe tomar en cuenta que la mano de obra de carácter directo tiene cuenta diversos factores que deben ser causados en la contabilidad de costos, tales como: los salarios, primas por riesgo, bonos nocturnos, horas extras y otros pagos.

**Tabla 5. Vinculación de los trabajadores al sistema de salud y seguridad social**

4. ¿usted se encuentra actualmente vinculado al sistema de salud y seguridad social?	Valor absoluto	Valor porcentual
a) SI	2	50%
b) NO	2	50%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**3.725 Interpretación vinculación sistema de salud y seguridad social:** de las encuestas realizadas a los trabajadores de la cooperativa con relación al manejo de los costos se observó que del 100% de los encuestados el 50% correspondientes a 2 encuestados que sí se encuentran vinculados a salud y seguridad social y el 50% correspondientes a 2 encuestados no se encuentra afiliados a este sistema, tomando en cuenta estas estadísticas se puede analizar que la entidad no está llevando a cabalidad la normatividad vigente , es importante tener en cuenta que tomando el Decreto 2353 del 2015 donde define los instrumentos para garantizar la continuidad de la afiliación y el goce efectivo del derecho a la salud, esto con el fin de llevar a cabo medidas que protejan a los trabajadores y de igual forma se salvaguarde a la organización de posibles demandas ante algunos incidentes ocurridos con alguno de los empleados de la cooperativa.

Lo anterior afecta notablemente los costos para la entidad dado el bienestar del personal que labora en la entidad es fundamental para desarrollar una producción correcta, igualmente en este sentido se debe analizar que el costo incurrido en un retraso de producción por falencias con el personal es muy alto dado que el proceso para la elaboración del queso campesino debe realizarse de forma casi instantánea, de lo contrario se perdería mucha materia prima y por tanto se incrementarían significativamente los costos de producción.

**Tabla 6. Seguro de riesgos laborales de los trabajadores**

6. ¿Cuenta con un seguro de riesgos laborales?	Valor absoluto	Valor porcentual
a) SI	0	0%
b) NO	4	100%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**3.726 Interpretación seguro de riesgos laborales:** de las encuestas realizadas a los trabajadores de la cooperativa con relación al manejo de los costos se observó que del 100% de los encuestados corresponden a 4 encuestados que los empleados no se encuentran afiliados a riesgos laborales lo cual no se encuentra en concordancia con lo establecido por el ministerio de trabajo, de igual forma esta medida de cierta manera afecta a los trabajadores y a la organización puesto que no garantiza protección ante posibles accidentes o enfermedades de los trabajadores durante el desarrollo de sus funciones, de igual manera es fundamental tomar en cuenta que mediante la afiliación de riesgos de los trabajadores permite brindar una mejor atención en casos de emergencias médicas, casos de invalidez o muerte y rehabilitación integral.

Tomando en cuenta la premisa anterior es fundamental determinar que todas las complicaciones que pueda tener el personal de la cooperativa por falta de afiliación a riesgos afectan los costos en la medida en que los empleados están expuestos al manejo de maquinaria en el proceso de producción y al ocurrir un accidente se presenta ausencia de personal y la reposición del mismo implicaría mayores costos para la empresa.

**CAPÍTULO II.** Detallar cómo se desarrolla el manejo de los costos indirectos de fabricación los cuales son esenciales para determinar el costo final del producto puesto que son costos que no están directamente implícitos en el procedimiento, pero si contribuyen para que se lleve a cabo correctamente el proceso de fabricación.

**Tabla 7. Distribución de los costos indirectos de producción**

<b>7. ¿Se realiza una distribución de los costos indirectos de producción?</b>	<b>Valor absoluto</b>	<b>Valor porcentual</b>
a) SI	0	0%
b) NO	4	100%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**3.727 Interpretación de los costos indirectos de producción:** de las encuestas realizadas a los trabajadores de la cooperativa con relación al manejo de los costos se observó que del 100% corresponde a 4 encuestados todos responden que no se realiza una distribución de costos indirectos de producción, lo cual afecta notablemente la obtención del costo del producto final, en tanto que no se tiene la certeza de el porcentaje de costos indirectos que tiene cada producto fabricado, además es muy posible que no se estimen algunos costos que no se encuentran directamente relacionados con la producción, en efecto es importante llevar a cabo el desarrollo de una estimación adecuada de los CIF, tomando como base, arrendamientos, mano de obra indirecta , servicios públicos, entre otros Por otra parte, es importante tener en cuenta que los costos indirectos son indirectamente proporcionales a la producción dado que, se alude que son de

carácter variable por tanto el costo de los mismos va a divergir en cada una de las ordenes de producción en durante el proceso de producción del queso campesino.

**Tabla 8. Depreciación de activos fijos**

8. ¿La depreciación de activos fijos se toma como costo indirecto de producción?	frecuencia absoluta	Valor porcentual
a) SI	4	100%
b) NO	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: La presente investigación, 2022

**3.728 Interpretación de la depreciación de los activos fijos:** de las encuestas realizadas a los trabajadores de la cooperativa con relación al manejo de los costos correspondiente a 4 encuestados se observó que del 100% responden que sí se toma en cuenta el deterioro, como un costo indirecto de producción, lo cual es un punto importante, de igual manera se debe tomar en consideración que las depreciaciones tomadas desde el punto de vista de las disminuciones del valor de los activos fijos utilizados en la fabricación del queso campesino involucran un costo para la entidad y teniendo en cuenta que no se registran como erogaciones en la entidad como parte de los CIF, ocasionaría una disminución en el costo de producción que a futuro la no estimación de estos valores puede afectar notablemente y de forma general la producción.

**Tabla 9. Lugar donde se desarrolla el proceso de producción**

9. ¿La cooperativa cuenta con su propio lugar donde desarrollar le proceso de producción?	Valor absoluto	Valor porcentual
a) SI	0	0%
b) NO	4	100%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**3.729 Interpretación lugar donde se desarrolla la producción:** de las encuestas realizadas a los trabajadores de la cooperativa con relación al manejo de los costos correspondiente a 4 trabajadres, se observó que del 100% de los encuestados, todos responden que no se cuenta con un lugar propio para desarrollar el proceso de producción lo cual incrementa directamente el costo del producto, se debe tener en cuanta si existe un canon de arrendamiento si este tiene un incremento porcentual en el tiempo, esto con el fin de estimar valores y hacer posibles estimaciones en la proyección del presupuesto, como también es importante tomar como base la adecuación y apropiación del lugar si este se adecua a la producción e instalación de maquinaria requerida para este procedimiento.

**Tabla 10. La mano de obra indirecta utilizada en el proceso de producción**

<b>10. ¿Para realizar el cálculo de los costos indirectos se toma en cuenta la mano de obra indirecta utilizada en el proceso de producción?</b>	<b>Valor absoluto</b>	<b>Valor porcentual</b>
a) SI	0	0%
b) NO	4	100%
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>100%</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**3.7.2.10 Interpretación mano de obra utilizada en la producción:** de las encuestas realizadas a los trabajadores de la cooperativa con relación al manejo de los costos correspondiente a 4 trabajadores se observó que del 100% de los encuestados, responden que no se toma en cuenta el cálculo de mano de obra indirecta lo cual es muy perjudicial dado que, no se estaría tomando en cuenta la vinculación de algunos trabajadores a la entidad como tampoco la incidencia del trabajo de personas que se encuentran involucradas en la producción esto afectaría evidentemente por la falta de una vinculación del trabajador en la entidad tomando en cuenta la probabilidad de que exista algún caso fortuito con alguno de ellos. Por otra parte, se debe tomar como base que la mano de obra indirecta de producción para el caso de la cooperativa se encuentra representada en un menor porcentaje respecto a la mano de obra directa, en la producción del queso campesino, dado que esta mano de obra se utiliza para el transporte de leche hacia el lugar donde se elabora le bien.

**3.7.3 Interpretación global de resultados.** En primera instancia es fundamental tener en cuenta que de acuerdo al análisis anteriormente realizado la cooperativa si presenta una gran necesidad de obtener estructuras que le permitan genera un mejor desarrollo en relación al manejo, control e inspección de los costos, esto debido a que es muy importante que todos los usuarios que se encuentran involucrados en el proceso de producción tengan conocimiento de cada una de las erogaciones incurridas en cada uno de los procedimientos, esto con la finalidad de ofrecer un producto de gran calidad, con un precio adecuado al cliente y en el menor tiempo posible.

En efecto es importante tener en cuenta algunos hallazgos encontrados, posterior a la aplicación del instrumento de recolección de información, se pudo evidenciar que en la organización existen algunas adecuaciones físicas que permiten que se proyecte la adaptación al sistema de costos por procesos lo cual es muy factible, además se observa que los trabajadores y asociados tienen claridad sobre cuáles son los pasos y procesos para la elaboración del queso campesino, lo cual es esencial dado que para la entidad representaría una disminución en relación a costos o gastos por capacitación al personal que labora.

Adicionalmente, con relación a los activos que presenta la entidad cuenta con una maquinaria que facilita el desarrollo del proceso de producción, lo cual representa capacidad instalada para la cooperativa, en este orden de ideas es muy posible inferir que se debe hacer la ubicación pertinente de estos aparatos junto con a la asignación del talento humano adecuado para su manejo y a su vez distribuirlo de acuerdo a cada una de las unidades de producción.

Por otra parte tomando en cuenta que es vital que las personas que laboran en una organización tengan ciertas bases y conocimientos fundamentados acerca de la parte contable y administrativa, es preciso resaltar que en la cooperativa los empleados carecen de conocimientos sobre el sistema de costos a implantarse, lo cual es muy perjudicial esto debido a que por esta situación será necesario a implementación de mapas de procesos que delimiten la ruta de registro de cada uno de los elementos del costo.

Tomando en cuenta todos y cada uno de los elementos del costo los cuales son de vital importancia se analiza que la organización no lleva el correcto control de los mismos, en efecto se detalla que en relación a la materia prima se obtiene el insumo principal que es la leche de lo cual la cooperativa no toma como erogación el transporte de la misma, seguidamente se detalla las horas utilizadas para el proceso de producción, pero no se inspecciona el tiempo utilizado en cada uno de los órdenes de producción, y en relación a los costos indirectos de producción

En efecto se denota que no existe una estandarización en cuanto al proceso de detalle de costos de producción tanto directos como indirectos, de lo cual es importante mencionar que la organización tiene muchos factores a favor para adoptar el sistema esto debido a que cuenta con características técnicas e instalaciones necesarias para optimizar los procesos de producción que cumpla con las expectativas del cliente se generen costos accesibles en el mejor tiempo posible.

En primera instancia es fundamental tener en cuenta que de acuerdo al análisis anteriormente realizado la cooperativa si presenta una gran necesidad de obtener estructuras que le permitan genera un mejor desarrollo en relación al manejo, control e inspección de los costos, esto debido a que es muy importante que todos los usuarios que se encuentran involucrados en el proceso de producción tengan conocimiento de cada una de las erogaciones incurridas en cada uno de los procedimientos, esto con la finalidad de ofrecer un producto de gran calidad, con un precio adecuado al cliente y en el menor tiempo posible.

En efecto es importante tener en cuenta algunos hallazgos encontrados, posterior a la aplicación del instrumento de recolección de información, se pudo evidenciar que en la organización existen algunas adecuaciones físicas que permiten que se proyecte la adaptación al sistema de costos por procesos, lo cual es muy factible, además se observa que los trabajadores tienen claridad sobre cuáles son los pasos y procesos para la elaboración del queso campesino, lo cual es esencial dado que para la entidad representaría una disminución en relación a costos o gastos por capacitación al personal que labora.

Adicionalmente, con relación a los activos que presenta la entidad cuanta con una maquinaria que facilita el desarrollo del proceso de producción, lo cual representa capacidad instalada para la cooperativa, en este orden de ideas es muy posible inferir que se debe hacer la ubicación pertinente de estos aparatos junto con a la asignación del talento humano adecuado para su manejo y a su vez distribuirlo de acuerdo a cada una de las unidades de producción.

Por otra parte tomando en cuenta que es vital que las personas que laboran en una organización tengan ciertas bases y conocimientos fundamentados acerca de la parte contable y administrativa, es preciso resaltar que en la cooperativa los empleados carecen de conocimientos sobre el sistema de costos a implantarse, lo cual es muy dañina, esto debido a que por esta situación será necesario a implementación de mapas de procesos que delimiten la ruta de registro de cada uno de los elementos del costo.

Finalmente, de toda la información recolectada, entre los principales hallazgos relacionados con los tres elementos del costo se destacan los siguientes aspectos: En cuanto a la materia prima, se evidencia que, no se realiza, de manera correcta, un proceso de distribución de la misma, por cuanto es importante considerar que esta situación presentada en la organización alteraría el valor del costo de cada unidad de producción; además, no existe un control adecuado de materias primas tomando en cuenta las unidades producidas y el porcentaje de participación del costo; por otra parte, es fundamental tener en cuenta que el procedimiento de transporte de la materia prima incluye otros valores adicionales que deben ser tenidos en cuenta como son los gastos en combustible, peajes, pagos de seguros, mantenimiento del vehículo, entre otros, de allí que el costo del producto se vería afectado notablemente debido a que se debe tener en cuenta las erogaciones causadas por el transporte de alimentos.

En lo concerniente a la mano de obra, no se tuvo claridad sobre el valor incurrido en las unidades que se encuentran en proceso, lo cual afecta considerablemente el cálculo de los costos fijos; no se está llevando un control adecuado del horario de cada trabajador también lo cual podría incrementar el valor del costo final del bien producido; la entidad no está llevando a cabalidad la normatividad vigente, relacionada con el derecho a la salud, esto con el fin de llevar a cabo medidas que protejan a los trabajadores, como tampoco se encuentran afiliados a riesgos laborales lo cual no se encuentra en concordancia con lo establecido por el ministerio de trabajo.

Y, por último, en lo relacionado con los costos indirectos de fabricación, no se realiza una distribución de costos de producción, lo cual afecta marcadamente la obtención del costo del producto final, en tanto que no se tiene la certidumbre del porcentaje de costos indirectos que tiene cada producto fabricado; si se toma en cuenta el deterioro, como un costo indirecto de producción, lo cual es un punto importante, de igual manera se debe tomar en consideración que las depreciaciones tomadas desde el punto de vista de las disminuciones del valor de los activos fijos utilizados en la fabricación del queso campesino involucran un costo para la entidad; y, no se

cuenta con un lugar propio para desarrollar el proceso de producción lo cual incrementa directamente el costo del producto.

Por otro lado, se observa que en la entidad no se implementan algunos procesos relacionados con la auditoria concernientes al manejo de insumos y elementos utilizados para el proceso de producción; esto con el fin de llevar a cabo un registro y seguimiento continuo que permita identificar los espacios que necesitan mejoras en el proceso de producción y a su vez contribuya a la identificación de hitos en el proceso que necesiten la implementación de un proceso de contabilidad de costos.



## 5. ANALISIS DE LOS RESULTADOS

### 4.1 DIAGNÓSTICO PARA DETERMINAR LA ESTRUCTURA DE PRODUCCIÓN Y MANEJO DE LOS COSTOS DE LA COOPERATIVA FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES

Al iniciar este trabajo, se elaboran las matrices DOFA, MEFI Y MEFE, con el propósito de analizar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas encontradas en la cooperativa FLIRISANI, estas matrices permiten identificar los factores internos y externos de la cooperativa en su situación actual.

Así como también, ayuda a identificar qué tan competitiva es su producción, comercialización de quesos campesino permitiéndole a la cooperativa formular estrategias, incrementando fortalezas, minimizando sus debilidades, para prevenir efectos negativos, y finalmente aprovechando las oportunidades ante las amenazas y riesgos que se presenten.

**4.1.1 Matriz MEFI.** Tomando en cuenta los factores determinantes que demarcan la cuantificación de los costos en la cooperativa, en torno a ello es posible analizar y resaltar algunos factores de carácter interno con la finalidad de conocer y evaluar las fortalezas y debilidades frente al manejo de los costos en dicha entidad.

**TABLA 11 MATRIZ MEFI**

	<b>PESO</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>CALIFICACION PONDERADA</b>
<b>FORTALEZAS</b>			
La cooperativa se encuentra distribuida en unidades específicas de producción	0.10	4	0.40
Los trabajadores de la cooperativa cuentan con un amplio conocimiento sobre la elaboración del queso	0.10	3	0.30
Se cuenta con la maquinaria apropiada para desarrollar todo el proceso de producción	0.08	3	0.24
La cooperativa maneja una estructura de costos del producto de forma empírica	0.08	4	0.32
Existe aseguramiento en la provisión de materia prima	0.07	3	0.14
<b>SUBTOTAL FORTALEZAS</b>			<b>1.4</b>
<b>DEBILIDADES</b>			
La cooperativa no realiza un control sobre los costos indirectos en el proceso de producción	0,15	1	0.15
Los trabajadores de la cooperativa no llevan a cabo una inspección adecuada de la materia prima que ingresa a cada una de las ordenes de producción	0,08	2	0,16
Los costos de producción no llevan un proceso de distribución adecuada	0,20	1	0.80
No existe una estructura del manejo de costos	0,10	1	0.10
<b>SUBTOTAL DEBILIDADES</b>			<b>1.21</b>
<b>TOTAL, PONDERADO</b>			<b>2.61</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**Análisis.** Tomando como base los aspectos internos que presenta la cooperativa, se observa, que las variables se encuentran fuertes, dado que el resultado obtenido después de realizar un análisis a nivel interno es de 2.61; además, se evidencia que la cooperativa posee una estructura adecuada para el manejo de los costos de

producción y a pesar que existen grandes falencias en el manejo de los mismos, por cuanto no tiene instaurado un sistema que permita tener un mayor control e inspección de todas las erogaciones incurridas en el proceso de elaboración de queso campesino, presenta una información de gastos e ingresos que debe ser atendida de manera contable por un profesional de este rama.

Por otra parte, se analiza que la entidad cuenta, con personal calificado, en el proceso productivo, pero no en el manejo de costos y pese a no contar, hasta el momento, con alguna entidad que la certifique, existe la posibilidad de que esta propuesta, sea adoptada en una próxima asamblea de asociados.

**4.1.2.** En la tabla 11 se registran las oportunidades y amenazas, que presenta la cooperativa objeto de estudio de la presente investigación.

**Tabla 12. Matriz MEFE**

<b>FACTORES</b>	<b>PESO</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>TOTAL PONDERADO</b>
<b>OPORTUNIDADES</b>			
Posibles alianzas estratégicas con empresas dedicadas a la venta de productos lácteos	0.20	4	0.8
Medios tecnológicos, que apoyan el desarrollo de las técnicas de elaboración del queso campesino	0.06	3	0.18
Estrategias municipales o departamental que apoyen el sector productivo	0.12	4	0.48
Recursos humanos capacitados, con el fin, de que participen con los conocimientos sobre la producción y comercialización de queso campesino	0.07	4	0.28
Desarrollo de proyectos productivos en fondo emprender.	0.07	3	0.21
<b>SUBTOTAL OPORTUNIDADES</b>			<b>1.95</b>
<b>AMENAZAS</b>			
Falta de aceptación por parte de las entidades reguladoras de la parte de saneamiento.	0,15	1	0.15
Desarrollo de un producto alternativo por parte de la comunidad	0,08	2	0.16
Incremento del valor de la materia prima (leche) a nivel nacional	0,05	2	0.10
Desarrollo de nuevas normatividades que no beneficien al sector	0,10	1	0.10
Constantes reformas y lineamientos nacionales.	0,10	1	0.10
<b>SUBTOTAL AMENAZAS</b>			<b>0.61</b>
<b>TOTAL PONDERADO</b>			<b>2.56</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**Análisis.** A través del desarrollo de la matriz MEF, se analiza que la entidad tiene gran posibilidad de proyectarse hacia la comunidad, tomando como base que la región donde se instaura la cooperativa es netamente productiva, existe una amplia gama de proyectos que fortalecen al sector, en este sentido se determina que en relación a los factores externos la cooperativa se encuentra en permanente búsqueda de alternativas que faciliten el surgimiento hacia un determinado mercado, y en este sentido el desarrollo de una estructura para manejar de mejor manera los costos contribuye sustancialmente, dado que si tiene desarrollada una estructura fácilmente podrá tener un control de los recursos y los elementos del costo serán mayormente evidenciados en cada uno de los productos

**4.1.3 Matriz DOFA.** Es una herramienta que permite identificar los aspectos más importantes dentro de la cooperativa, es decir analizar los principales factores internos y externos, su objetivo es identificar y perfeccionar la situación actual mientras más competitiva en comparación a sus competidores mayores probabilidades de éxito, dicho análisis permitirá a la industria formular sus estrategias mostrando una visión global e integral de la situación en que se encuentra la empresa

Cuadro 4. **MATRIZ DOFA**

	<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
<b>DOFA</b>	<p><b>F1):</b> La cooperativa se encuentra distribuida en unidades específicas de producción</p> <p><b>F2):</b> Los trabajadores de la cooperativa cuentan con un amplio conocimiento sobre la elaboración del bien</p> <p><b>F3):</b> Se cuenta con la maquinaria apropiada para desarrollar todo el proceso de producción</p> <p><b>F4):</b> La cooperativa maneja una estructura de costos del producto de forma empírica</p>	<p><b>D1):</b> La cooperativa no realiza un control sobre los costos indirectos e indirectos en el proceso de producción</p> <p><b>D2):</b> Los trabajadores de la entidad no llevan a cabo una inspección adecuada de la materia prima que ingresa a cada una de las ordenes de producción</p> <p><b>D4):</b> Los costos de producción no llevan un proceso de distribución adecuada</p>

	<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
<b>DOFA</b>	<p><b>O1):</b> Posibles alianzas estratégicas con empresas dedicadas a la venta de productos lácteos</p> <p><b>O2):</b> Medios tecnológicos, que apoyan el desarrollo de las técnicas de elaboración del queso campesino</p> <p><b>O3):</b> Estrategias municipal o departamentales que apoyen el sector productivo</p> <p><b>O4):</b> Recursos humanos capacitados, con el fin, de compartir los conocimientos sobre la producción y comercialización de queso campesino</p> <p><b>O5):</b> Desarrollo de proyectos productivos</p>	<p><b>A1)</b> Falta de aceptación por parte de las entidades reguladoras de la parte de saneamiento.</p> <p><b>A2)</b> Desarrollo de un producto alternativo por parte de la comunidad</p> <p><b>A3)</b> Incremento del valor de la materia prima (leche) a nivel nacional</p> <p><b>A4)</b> Escases del producto por fenómenos climáticos</p>

Fuente: La presente investigación. 2022

Tomando en cuenta la caracterización organizacional de la cooperativa, es posible determinar que existe una gran posibilidad de adopción de un sistema de costos que permita y facilite el control de todos y cada uno de los elementos , en este sentido es fundamental tener en cuenta las estrategias planteadas que pretenden desarrollar actividades esenciales que falten la obtención de un costo real del producto desarrollado, en efecto se pretende generar diversas alianzas y estrategias con el fin de llevar un buen control de la parte contable y presupuestal de igual manera que esto facilite una expansión de comercialización del producto por medio de un incremento porcentual considerable del mercado, haciendo especial énfasis en tomar como base la situación económica del sector lácteo, en el municipio de Iles y en el departamento de Nariño.

**4.1.4. Proceso de producción de la cooperativa.** Dentro del área de producción la cooperativa lleva a cabo funciones vinculadas al proceso de fabricación de queso campesino, esto se realizan en diferentes procesos que son: proceso de tratamiento de leche y coagulación, prensado, proceso de salado, corte, moldeo, maduración llegando al proceso de almacenamiento y comercialización. El resultado final que se obtiene es un queso natural, que se caracteriza por su sabor, muy apetecido en el municipio de Iles, también la cooperativa cuenta con una maquinaria de excelente calidad donde certifica la calidad del producto para sus consumidores.

Cabe anotar, que la cooperativa en la etapa del proceso donde participa la mano de obra, no existe inspección alguna sobre la materia prima que ingresa a cada orden de producción apropiada en sus tiempos y movimientos donde se presentan situaciones que retrasan o disminuyen el ritmo de producción.

La cooperativa no maneja ninguna estructura de costos lo que hace difícil identificar pérdidas y ganancias en ella.

**4.1.5. Diagnóstico del sistema de costos.** Dado que el procedimiento de la elaboración del queso se lleva en forma conjunta este no refleja los verdaderos costos y gastos en los cuales está incurriendo la actividad normal de la cooperativa, puesto que no se lleva un control que permite tener una información clara ni precisa y la falta de información no le permite tener una adecuada planeación, en cuanto a la toma de decisiones con lo que respecta a la situación de producción y comercialización.

En el momento de asignar un valor sobre los costos indirectos, no existe una unidad como referencia para su costeo, es decir estos elementos no se ha tomado en consideración a la hora de asignar su valor correspondiente en el proceso de producción; estas evidencias se convierten en las variables que pueden ser tratadas bajo un sistema de costos por procesos, el cual a través de los cálculos proporciona la información pertinente para estructurar este diseño; en donde se procura que cada elemento del costo de producción esté estimado o valorado, de tal manera que el tiempo y la cantidad empleada por mano de obra, materia prima y costos indirectos de fabricación sean mejor aprovechados a tal punto que se llegue a maximizar la producción y se pueda calcular con una mejor certeza próximas inversiones.

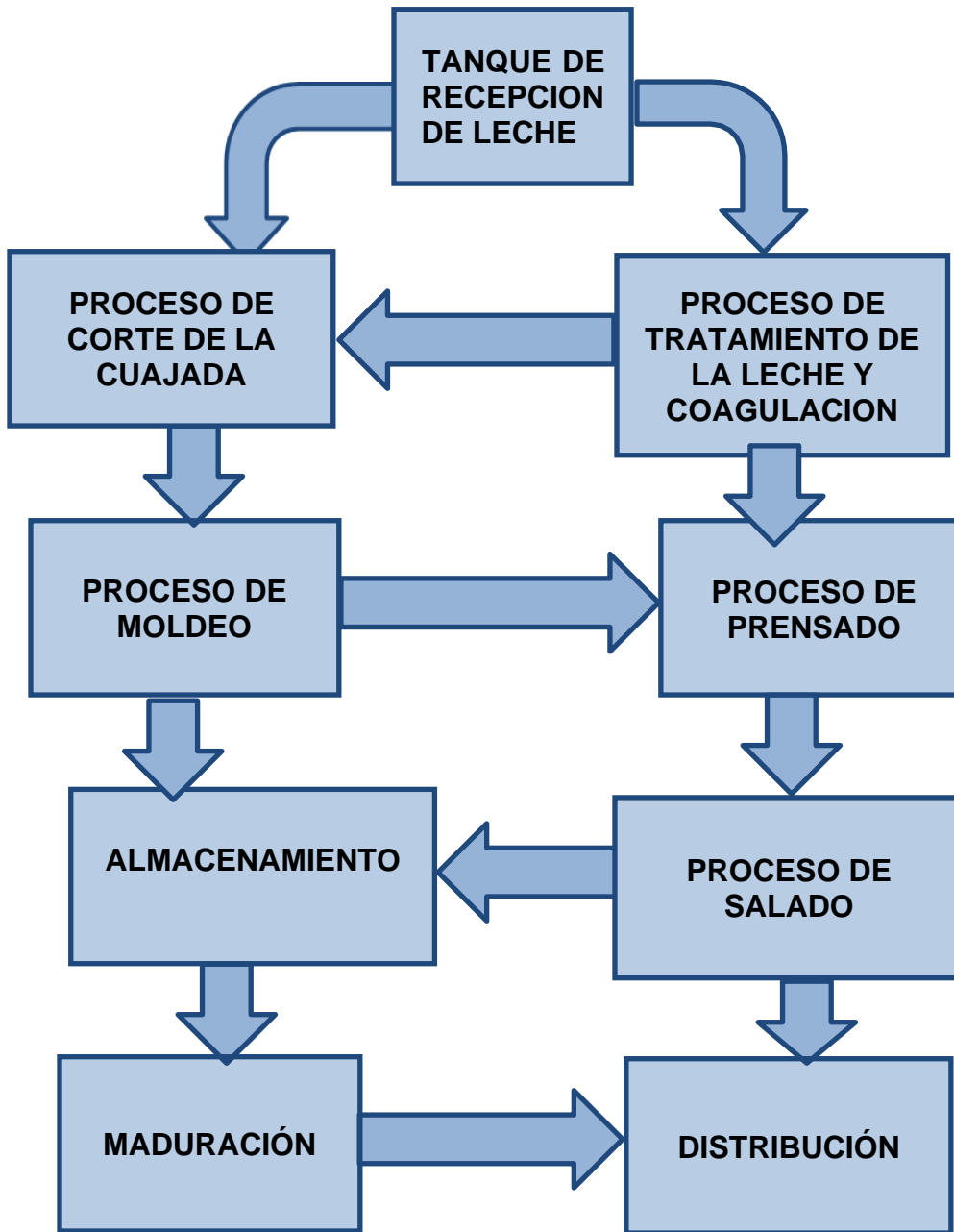
La cooperativa requiere un estudio minucioso en cuanto a sus costos directos indirectos que incurren en la realización del producto para así poder modificarlas o eliminarlas, y con esto identificar los costos para poder realizar la producción distribución correcta del producto.

#### **4.2 DETERMINACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS CON LOS ELEMENTOS BÁSICOS COMO MATERIA PRIMA MANO DE OBRA Y COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN QUE SE ADECÚE AL DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO QUE MANEJA LA COOPERATIVA FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES**

Para lograr este objetivo, en primer lugar, se describió el proceso de producción del queso campesino, enseguida se diagramó, con el fin de detectar que la cooperativa tiene una organización y distribución por cada uno de los procesos, lo cual permitió determinar los elementos del costo materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción; y, finalmente se realizaron los correspondientes registros contables.



Figura 3. Proceso de producción del queso campesino



Fuente: La presente investigación. 2022

Una vez que se ha reunido la leche necesaria para elaborar los quesos campesinos se somete al siguiente sistema de producción, el cual se desarrolla en 5 procesos, a saber: tratamiento de la leche y coagulación, corte de la cuajada, moldeo, prensado y salado, procesos que se describen a continuación.

#### **Primer proceso: Tratamiento de la leche y coagulación**

**Figura 4. Tratamiento la leche y coagulación**



Fuente: La presente investigación. 2022

Para el proceso de calentamiento de la leche se realiza en termita de aluminio, a una temperatura ambiente de 30 a 32 °C grados con la finalidad de obtener un queso de forma artesanal, resaltando el proceso de coagulación, que es posterior al tratamiento de la leche, se realiza la adición del líquido tomando como base la cantidad de leche empleada para la respectiva producción del queso. Aquí se puede analizar que el principal costo directo de producción es la leche.

En el desarrollo de este proceso se tiene cuenta que en la elaboración del queso campesino se debe utilizar el cuajo líquido de coagulación, comercialmente identificado como Marshall Márzame, el cual contiene coagulante de origen microbiano y enzimas de tipo proteasa producida por la fermentación de un cultivo purificado.

## Segundo proceso: Corte de la cuajada

**Figura 5. Corte de la Cuajada**



Fuente. La presente investigación. 2022

Mediante este segundo proceso se realiza el corte de la cuajada, para lo cual se hace uso de algunos materiales como cuchillos especiales, posteriormente se extrae el mayor suero posible, de esta manera es importante tener en cuenta que en este procedimiento se incurren en otros costos indirectos adicionales los cuales deben estar incluidos en los CIF generales en el costo de fabricación total del producto

## Tercer proceso: Moldeo

**Figura 6. Moldeo de la Cuajada**



Fuente: La presente investigación. 2022

Para la realización de este procedimiento, es fundamental que el material de los moldes sea de acero inoxidable o de plástico PVC, pueden ser cuadrados o redondos; y por normas sanitarias se debe tener en cuenta que los elementos utilizados deben ser adecuados; de igual forma deben seguir las medidas de bioseguridad; y con relación a los costos se debe tener en cuenta los elementos incorporados, los cuales deben ser causa de una erogación en el momento de registrar los costos.

#### Cuarto proceso: Prensado

**Figura 7. Prensado**



Fuente: La presente investigación. 2022

Este proceso se debe realizar con base a la técnica artesanal; el costo principal en el cual se incurre es la mano de obra directa, puesto que se debe consolidar la forma adecuada del queso con relación al tamaño que el cliente ha solicitado, para este caso de 250 gramos. El prensado bajo presión se realiza sometiendo el queso, una vez introducida la cuajada en el molde que le dará forma, a la presión de prensas diseñadas para esto.

#### Quinto proceso: Salado

**Figura 8. Salado**



Fuente: La presente investigación. 2022

Para desarrollar este paso, es importante adicionar de 400 a 500 gramos de sal fina por cada 100 litros de leche, este proceso se lo debe realizar con ayuda de una paleta; con relación a los costos en los que se incurre se destaca que se hace uso de los principales ingredientes del queso, los cuales se incorpora en los registros de la estructura de costos.

## **ELEMENTOS DEL COSTO MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA Y COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCION**

### **a) Materia prima**

Para este primer elemento del costo, la materia prima principal para desarrollar el proceso de producción es la leche, para efectos del desarrollo de la estructura, se toma como referencia 500 litros de leche, tomando el precio de mercado el cual corresponde a \$700 pesos el litro; cabe anotar que con los 500 litros de leche se pueden elaborar 333 quesos campesinos de 250 gramos cada uno. Mensualmente la producción asciende a 7.992 quesos y anualmente a 95.904 unidades.

La compra de la materia prima se la realiza a un régimen común que para efectos de registro se realiza de la siguiente manera:

En relación a los costos se toma un valor por el flete y el traslado tomando en cuenta que la cooperativa no cuenta con equipo de transporte para llevar la materia prima hasta las instalaciones físicas donde se realiza el proceso de fabricación.

Tabla 13. Compra de materia prima

COMPRA DE MATERIA PRIMA	
COMPRA A	NO RESPONSABLE DE IVA
Valor de la Compra 500 litros *700	\$ 350.000
Valor Fletes	\$ 200.000
Valor Traslados	\$ 70.000
Valor total de la leche	\$ 620.000
Pastilla de Cuajo: 3 pastillas para la elaboración de 333 quesos a \$1.500 cada tableta	\$ 4.500
Sal la libra de sal tiene un costo de \$ 1.150 se requieren 10 libras para fabricar 333 quesos	\$ 11.500
Empaque 100	\$ 33.300
<b>Total, materia prima</b>	<b>\$ 669.300</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

#### a) Mano de obra

**MANO DE OBRA DIRECTA:** Se caracteriza por constituirse con el talento humano que se encuentra directamente relacionado con el proceso de producción. Se realiza el cálculo, teniendo en cuenta que cada trabajador devenga el salario mínimo mensual legal vigente, más las prestaciones de ley, para efectos del proceso de producción se emplean tres (3) personas.

**MANO DE OBRA INDIRECTA:** Se caracteriza por constituirse con el talento humano que contribuye para realizar el proceso de producción, pero no interviene directamente en el proceso productivo.

Se realiza el cálculo, teniendo en cuenta que cada trabajador devenga el salario mínimo mensual legal vigente más las prestaciones de ley, para efectos del proceso de producción se emplean una (1) persona.

Hay reconocer que para el cálculo de costo de mano de obra se tiene en cuenta la normatividad legal vigente considerando los aspectos que constituyen costo para la cooperativa, en este caso son: la seguridad social, los aportes parafiscales y las prestaciones sociales, de acuerdo a lo establecido en la ley 1819 del 2016.

Tabla 14. Seguridad social, aportes parafiscales y prestaciones sociales

Concepto	Porcentaje	Empresa	Trabajador	Normatividad
<b>Seguridad social</b>				
Salud	12,5%	8,5%	4,0%	*
Pensión	16,0%	12,0%	4,0%	
ARL	0,522%	0,522%		
<b>Aportes Parafiscales</b>				
Cajas de Compensación	4%	4%		
ICBF	3%	3%		*
Sena	2%	2%		*
<b>Prestaciones sociales</b>				
Cesantía	8,33%	8,33%		
Prima de Servicios	8,33%	8,33%		
Intereses de la cesantía	1%	1%		
Vacaciones	4,17%	4,17%		

Fuente: La presente investigación. 2022

### **Exoneración de aportes a salud, ICBF y SENA en el salario integral.**

El artículo 114.1 del estatuto tributario, adicionado por la ley 1819 de 2016, considera la exoneración de los pagos al Sena, ICBF y aportes a salud, pero sólo por los trabajadores que devenguen menos de 10 salarios mínimos mensuales.

En la cooperativa FLIRISANI se paga el salario mínimo legal vigente tanto para mano de obra directa e indirecta es por ello que se calcula a continuación el costo de mano de obra por cada trabajador que servirá de base para identificar el costo del talento humano de la organización.

**Tabla 15. Costo por empleado**

Concepto	Valor
Sueldo	1.000.000
Auxilio de transporte	117.172
Total devengado	1.117.172
Pensión 12%	120.000
ARL 0,522%	5.220
Caja de compensación 4%	40.000
Cesantías 8,33%	93.060
Prima de servicios 8,33%	93.060
Intereses a las cesantías	11.172
Vacaciones 4,17%	41.700
<b>Total. costo por empleado</b>	<b>1.521.385</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Teniendo en cuenta el costo anterior por empleado, es la base para identificar el total de mano de obra directa e indirecta en la Cooperativa objeto de estudio.

**Tabla 16. Mano de obra directa e indirecta**

Concepto	Sueldo	Número de Empleados	Costo individual	Costo total
Mano de obra directa	1.000.000	3	1.521.385	4.564.155
Mano de obra indirecta	1.000.000	1	1.521.385	1.521.385
Total mano de obra				6.085.540

Fuente: La presente investigación. 2022

### c) Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación son aquellos costos necesarios y realmente importantes que contribuyen de forma indirecta con la elaboración del producto y no se pueden identificar de forma clara en el proceso de producción, tales como: la materia prima indirecta, la mano de obra indirecta y otros costos indirectos como el arriendo del espacio donde opera la cooperativa, el pago de energía eléctrica, la depreciación de las herramientas, los impuestos, entre otros, estos costos deben



distribuirse entre los distintos productos que se fabrican durante un mes o un periodo determinado, es decir que éstos, deben ser tomados en cuenta, para llevar a cabo el proceso de prorrato y de esta manera ser incorporados , se clasifican como: costos fijos y costos variables

**Costos fijos:** se caracterizan por ser constantes, sin importar las diversas fluctuaciones que tenga la producción, como por ejemplo la depreciación, este costo es el mismo independientemente que la producción se incremente o disminuya.

**Costos variables:** Son aquellos que cambian en relación a la producción, puesto que a mayor producción este costo se incrementa significativamente y en caso de una disminución en la producción también se estaría afectando.

A continuación, se identifican los costos y gastos que tiene la Cooperativa, relacionados con la producción de quesos, para tal efecto se acogen las políticas administrativas establecidas en la misma y se aplican los aspectos contables del artículo 137 del estatuto tributario, en el cual se estipula el límite de la vida útil de los bienes, cuyo valor de adquisición fuera igual o inferior a 50 UVT, por tanto, la depreciación de los mismos debe hacerse en el mismo año que se adquieran.

Para el año 2022 la Unidad de Valor Tributario - UVT asciende a \$38.004 todo bien inferior a \$ 1.900.000 se deprecia en el mismo año en que se adquiere y todos los bienes superiores a este monto se deprecia de acuerdo a la vida útil que corresponda, dado que, para el presente caso, los activos tangibles de la cooperativa, registrados contablemente como propiedad, planta y equipo, están por debajo de este margen, esta política no es conveniente para la misma.

Tabla 17. Identificación de costos

Identificación de costos y gastos en la Cooperativa FLIRISANI	Valor
<b>Servicios</b>	
Arrendamiento	600.000
Acueducto	100.000
Energía	80.000
<b>Total, de cotos y gastos</b>	<b>780.000</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Las políticas de la empresa es determinar y acogerse a la normatividad contable y tributaria vigente, la administración ha determinado que del total de los servicios el 80% es costo, y el 20% restante es gasto de administración y la depreciación de la maquinaria se acoge a lo establecido tributariamente. Quedando discriminado de la siguiente forma:

Costo de arriendo \$ 480.00, gastos de administración de arriendo \$ 120.000.

Costo de acueducto \$ 80.000; gastos de administración de acueducto \$ 20.000

Costo de energía \$ 64.000; gastos de administración de energía \$ 16.000.

En cuanto a la maquinaria y equipo que tiene la organización y su costo respectivo se relaciona a continuación para poder establecer e identificar cuáles son la maquinaria que se utiliza en la producción.

Tabla 18. Costos de maquinaria y equipo

<b>Maquinaria y equipo</b>	
Equipo de cómputo	1.200.000
Impresora	800.000
Máquina prensadora de queso	2.500.000
Mesa escritorio	1.200.000
Mesa de producción queso	2.800.000
Scanner	750.000
<b>Total maquinaria y equipo de la organización</b>	<b>10.030.000</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

En la tabla16 se puede apreciar que el total de maquinaria y equipo que utiliza a asociación equivale a la suma de \$ 10.030.000, representados en equipo de cómputo, impresora, máquina prensadora de queso, mesa escritorio, mesa para la producción de queso y scanner.

Tabla 19. Costos mensuales

<b>Identificación de costos de la Cooperativa FLIRISANI</b>	<b>Total Costos Indirectos</b>
<b>Servicios</b>	
Arrendamiento	480.000
Acueducto	80.000
Energía	64.000
<b>Depreciación maquinaria y equipo</b>	
Maquina prensadora de queso	20.833
Mesa de producción queso	23.333
<b>Total, de costos</b>	<b>668.166</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

En la tabla 19, se puede evidenciar que los costos de la cooperativa están clasificados en dos grupos, los servicios que contempla arrendamiento, acueducto, energía; y lo correspondiente a maquinaria y equipo, constituido por la máquina prensadora de queso y la mesa de producción; Teniendo en cuenta que la maquinaria y equipo se les aplica una depreciación a 10 años.

### 4.3 DESARROLLO DE UNA ESTRUCTURA DE REGISTRO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA COOPERATIVA FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES

En el desarrollo de esta estructura se optó por implementar un sistema de costos por procesos, para lo cual en la tabla siguiente se relaciona los costos anuales que se generan en la producción del queso campesino.

**Tabla 20. Costos mensuales de materia prima**

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL ANUAL
<b>Materia prima</b>				
Leche	500	Litros	700	350.000
Fletes	12	Pesos	16.667	200.000
Traslado	12	Pesos	5.833,33	70.000
<b>SUBTOTAL</b>				<b>620.000</b>
Pastilla de Cuajo	3	Tabletas	1500	4.500
Sal	10	Libra	1150	11.500
Empaque	333	Unidades	100	33.300
Total materia prima				<b>669.300</b>
Total costos mensuales				<b>16.063.200</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

**Tabla 21. Costos mensuales de mano de obra**

Concepto	Cantidad	Pesos	Valor	Valor Total
Sueldo	4	Pesos	1.000.000	4.000.000
Auxilio de transporte	4	Pesos	117.172	468.688
Pensión 12%	4	Pesos	120.000	480.000
ARL 0,522%	4	Pesos	5.220	20.880
Caja de compensación 4%	4	Pesos	40.000	160.000
Cesantías 8,33%	4	Pesos	93.060	372.240
Prima de servicios 8,33%	4	Pesos	93.060	372.240
Intereses a las cesantías	4	Pesos	11.172	44.688
Vacaciones 4,17%	4	Pesos	41.700	166.800
<b>SUBTOTAL MENSUAL</b>				<b>6.085.540</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Dado que la cooperativa se encuentra en proceso de ejecutar un sistema de costos por el momento se dedica exclusivamente a la producción y comercialización del queso campesino, por lo cual se evidencia en la tabla los costos mensuales de mano de obra relacionada con la producción del queso.

**Tabla 22. Costos indirectos**

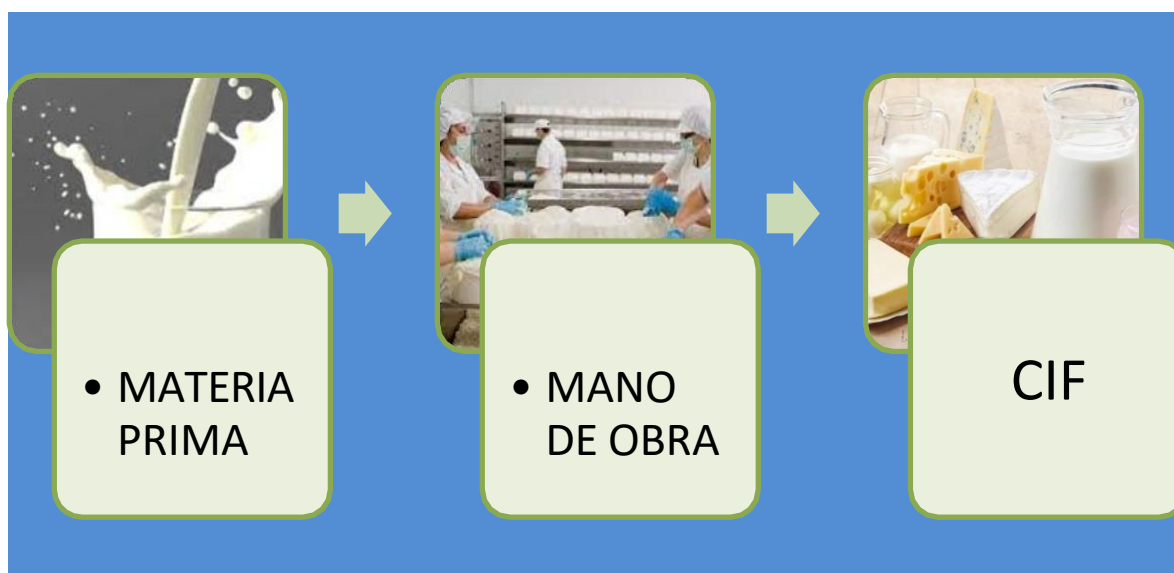
<b>Identificación de costos de la Cooperativa FLIRISANI</b>	<b>Total, Costos Indirectos</b>
<b>Servicios</b>	
Arrendamiento	480.000
Acueducto	80.000
Energía	64.000
<b>Depreciación maquinaria y equipo</b>	
Maquina prensadora de queso	20.833
Mesa de producción queso	23.333
<b>Total de costos</b>	<b>668.166</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Total, de costos de producción mensual **22.816.906**

El Sistema que se va a establecer en la cooperativa es el sistema de costos por procesos, el cual es factible, por cuanto el costo de la producción de queso campesino. Para calcular el costo de Materia prima, se tuvo en cuenta los costos de la leche, el cuajo, la sal y el empaque; para el costo de la mano de obra se consideró el tiempo requerido para producir el queso, multiplicado por la tarifa de producción de los empleados que influyen en el proceso; y, para los costos Indirectos o de fabricación relacionados al producto se incluyó el arrendamiento, el consumo de energía y el pago de acueducto y la depreciación

Figura 9. Elementos del sistema de costos



Fuente: La presente investigación. 2022

La cooperativa efectivamente tiene una organización y distribución aplicando el sistema de costos por proceso, lo cual es muy factible debido al volumen de producción. Para realizar el presente objetivo se tiene en cuenta los elementos necesarios para construir un modelo de costos por procesos.

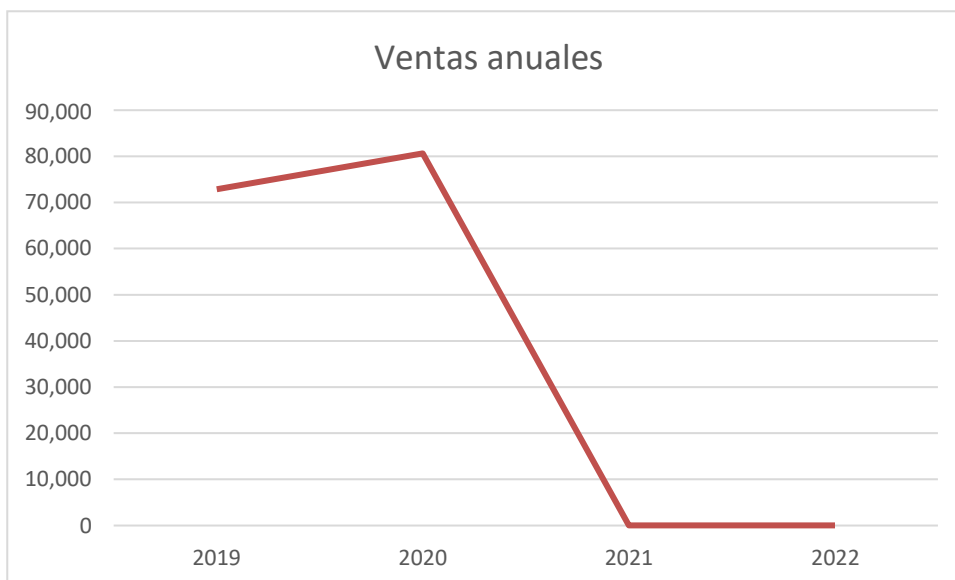
**Tabla 23. Unidades de queso campesino vendidas cada año**

AÑO	Ventas anuales	PRODUCTO	UNIDADES VENDIDAS diarias
2019	72.864	Queso campesino	253 diarias
2020	80.640		280 diarias
2021	86.400		300 diarias
2022	95.904		333 diarias

Fuente: La presente investigación. 2022

**ANÁLISIS:** Se realizó la comparación de ventas retroactivas, desde el año 2019 hasta el año 2022, con el propósito de verificar la interpretación correspondiente y conocer el incremento o decremento de las unidades de queso campesino que se han vendido durante los periodos anuales analizados, como se puede apreciar, durante estos años se vendieron todas las unidades producidas, de allí que el saldo en almacén es de cero unidades.

Figura 10. Representación gráfica de queso campesino vendido cada año



Fuente: La presente investigación. 2022

Se puede visualizar en el cuadro anterior y de igual manera en la figura 10 la relación de unidades de queso campesino que fueron vendidas desde el año 2019 hasta el año 2022, se da claridad al respecto que las ventas del último año solamente se han incluido las realizadas en el primer semestre, por cuanto, hasta la fecha, todavía el segundo semestre no se ha cursado; dadas estas condiciones se aprecia que existe un decremento bien representativo en el año 2020, comparando con su periodo anterior, debido directamente a la pandemia del COVID-19 que también abarcó este periodo y de modo inverso, se aprecia en el año 2021, cotejando los años se observa incremento en las ventas que es la misma producción programada. Estos datos finales se van reflejados en la información suministrada por la misma sobre las unidades de queso campesino vendidas anualmente.

El incremento se origina por la capacidad que tienen los empleados de la cooperativa de aumentar la producción y al mismo tiempo las ventas del mismo, lo cual incide en el aumento de los ingresos porque según la administración de la cooperativa, con crecimiento

**4.3.1 Cálculo para realizar la estructura del sistema de costos.** En esta parte de la investigación se precedió a realizar el cálculo para elaborar la estructura de sistema de costos por procesos, utilizando como unidad de medida el peso final que tiene el queso campesino que es de 250 gramos, o sea una media libra, cuyos valores se proyectaron calculando el índice de inflación al que se ven sometidas las materias primas, en este caso para la fabricación de 333 unidades del producto referenciado.

Para la producción de queso campesino, se desarrolla en 9 procesos:

1. tanque de recepción de leche
2. proceso de tratamiento de la leche y coagulación
3. proceso de corte de la cuajada
4. proceso de prensado
5. proceso de moldeo
6. almacenamiento
7. proceso de salado
8. maduración
9. distribución

procesos que ya se describieron en el desarrollo del segundo objetivo específico de la presente investigación.

Para la estructura del sistema de costos por procesos de la Cooperativa se identificó el costo de cada elemento, por cada proceso productivo como se detalla a continuación

A continuación, se discriminará el costo por cada departamento productivo:



Tabla 24. Identificación de los costos por proceso

Concepto	Materia Prima	Mano de obra	Arrendamiento	Acueducto	Energía	Depreciación	Total
Proceso 1	14.880.000	676.171	53.334	8.889	7112		15.625.506
Proceso 2	108.000	676.171	53.334	8.889	7111		853.505
Proceso 3		676.171	53.334	8.889	7111		745.505
Proceso 4		676.171	53.333	8.889	7111	22.083	767.587
Proceso 5		676.171	53.333	8.889	7111	22.083	767.587
Proceso 6		676.171	53.333	8.889	7111		745.504
Proceso 7		676.171	53.333	8.889	7111		745.504
Proceso 8	276.000	676.171	53.333	8.889	7111		1.021.504
Proceso 9	799200	676.171	53.333	8.888	7111		1.544.703
	16.063.200	6.085.539	480.000	80.000	64.000	44.166	22.816.905

Fuente: La presente investigación. 2022

Tabla 25. Relación de costos en el proceso 1

Concepto	Costo total	Unidades	Unidades equivalentes	Costos Unitarios
Materia prima	14.880.000		7.992	1.862
Mano de Obra	676.171		7.992	85
Costos Indirectos	69.335		7.992	9
<b>Total</b>	<b>15.625.506</b>			<b>1.955</b>
<b>Unidades equivalentes</b>		<b>7.992</b>		
<b>Costos transferidos al siguiente departamento</b>		<b>7.992</b>	<b>1.955</b>	<b>15.625.506</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Tabla 26. Relación de costos en el proceso 2

Concepto	Costo total	Unidades	Unidades equivalentes	Costos Unitarios
Materia prima	108.000		7.992	14
Mano de Obra	676.171		7.992	85
Costos Indirectos	69.334		7.992	9
<b>Subtotal</b>	<b>853.505</b>			<b>107</b>
<b>Costos del departamento anterior</b>	<b>15.625.506</b>		<b>7.992</b>	<b>1.955</b>
<b>Total</b>	<b>16.479.011</b>			<b>2.062</b>
<b>Unidades equivalentes</b>		<b>7.992</b>		
<b>Costos transferidos al siguiente departamento</b>		<b>7.992</b>	<b>2.062</b>	<b>16.479.011</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Tabla 27. Relación de costos en el proceso 3

Concepto	Costo total	Unidades	Unidades equivalentes	Costos Unitarios
Materia prima			7.992	0
Mano de Obra	676.171		7.992	84,60598098
Costos Indirectos	69.334		7.992	8,675425425
Subtotal	745.505			93,28140641
Costos del departamento anterior	16.479.011		7.992	2061,938313
<b>Total</b>	<b>17.224.516</b>			<b>2155,21972</b>
Unidades equivalentes		7.992		
<b>Costos transferidos al siguiente departamento</b>		<b>7.992</b>	<b>2.155,22</b>	<b>17.224.516</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Tabla 28. Relación de costos en el proceso 4

Concepto	Costo total	Unidades	Unidades equivalentes	Costos Unitarios
Materia prima			7.992	0
Mano de Obra	676.171		7.992	84,61
Costos Indirectos	69.334		7.992	8,68
Subtotal	745.505			93,28
Costos del departamento anterior	17.224.516		7.992	2155,22
<b>Total</b>	<b>17.970.021</b>			<b>2248,50</b>
Unidades equivalentes		7.992		
<b>Costos transferidos al siguiente departamento</b>		<b>7.992</b>	<b>2248,50</b>	<b>17.970.021</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Tabla 29. Relación de costos en el proceso 5

Concepto	Costo total	Unidades	Unidades equivalentes	Costos Unitarios
Materia prima			7.992	0
Mano de Obra	676.171		7.992	84,61
Costos Indirectos	91.416		7.992	11,44
Subtotal	767.587			96,04
Costos del departamento anterior	17.970.021		7.992	2248,50
<b>Total</b>	<b>18.737.608</b>			<b>2344,55</b>
Unidades equivalentes		7.992		
<b>Costos trasferidos al siguiente departamento</b>		<b>7.992</b>	<b>2344,55</b>	<b>18.737.608</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Tabla 30. Relación de costos en el proceso 6

Concepto	Costo total	Unidades	Unidades equivalentes	Costos Unitarios
Materia prima			7.992	0
Mano de Obra	676.171		7.992	84,61
Costos Indirectos	91.416		7.992	11,44
Subtotal	767.587			96,04
Costos del departamento anterior	18.737.608		7.992	2.344,55
<b>Total</b>	<b>19.505.195</b>			<b>2.440,59</b>
Unidades equivalentes		7.992		
<b>Costos trasferidos al siguiente departamento</b>		<b>7.992</b>	<b>2.440,59</b>	<b>19.505.195</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Tabla 31. Relación de costos en el proceso 7

Concepto	Costo total	Unidades	Unidades equivalentes	Costos Unitarios
Materia prima			7.992	0
Mano de Obra	676.171		7.992	84,61
Costos Indirectos	69.333		7.992	8,68
Subtotal	745.504			93,28
Costos del departamento anterior	19.505.195		7.992	2.440,59
<b>Total</b>	<b>20.250.699</b>			<b>2.533,87</b>
Unidades equivalentes		7.992		
<b>Costos trasferidos al siguiente departamento</b>		<b>7.992</b>	<b>2.533,87</b>	<b>20.250.699</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Tabla 32. Relación de costos en el proceso 8

Concepto	Costo total	Unidades	Unidades equivalentes	Costos Unitarios
Materia prima	276.000		7.992	34,53453453
Mano de Obra	676.171		7.992	84,60598098
Costos Indirectos	69.333		7.992	8,6753003
Subtotal	1.021.504			127,8158158
Costos del departamento anterior	20.250.699		7.992	2533,871246
<b>Total</b>	<b>21.272.203</b>			<b>2661,687062</b>
Unidades equivalentes		7.992		
<b>Costos trasferidos al siguiente departamento</b>		<b>7.992</b>	<b>2661,687062</b>	<b>21.272.203</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

Tabla 33. Relación de costos en el proceso 9

Concepto	Costo total	Unidades	Unidades equivalentes	Costos Unitarios
<b>Materia prima</b>	799.200		7.992	100
<b>Mano de Obra</b>	676.171		7.992	84,61
<b>Costos Indirectos</b>	69.332		7.992	8,68
<b>Subtotal</b>	1.544.703			193,28
<b>Costos del departamento anterior</b>	21.272.203		7.992	2.661,69
<b>Total</b>	22.816.906			2.854,97
<b>Unidades equivalentes</b>		7.992		
<b>Costos trasferidos al siguiente departamento</b>		7.992	2.854,97	22.816.906

Fuente: La presente investigación. 2022

Como se puede evidenciar en las tablas 24 hasta la 33 se han relacionado y discriminados los valores que generan los nueve procesos requeridos por la cooperativa para la producción del queso campesino, ascendiendo a \$ 2.854,97 el costo de un queso y el de la producción mensual a \$ 22.816.906, en la Cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles.

Una vez, concluidas la relaciones y explicaciones de los nueve procesos de la producción del queso campesino, se hace necesario argumentar, una vez más, que la cooperativa, no maneja ningún sistema de costos, puesto que se presentan varias debilidades en la misma, en lo que atañe, precisamente, a la producción del queso campesino; la principal causa de estas anomalías se debe a la carencia que no existe una estructura relacionada con el manejo de costos, a saber: no se registra inspección alguna sobre la materia prima, no se discrimina la mano de obra utilizada en el proceso de producción y no se asigna sobre los costos indirectos; para contrarrestar estas situaciones negativas, en el presente trabajo, se ha estipulado un sistema de costos por procesos, el cual ya se ha explicado en la extensión del desarrollo de este último objetivo.



La diferencia entre el sistema de costos propuesto y el sistema de costos de la cooperativa no se aplica, por cuanto esta última, como se ha venido argumentando no hace uso de ningún sistema de costos.

En la tabla 34, se estipula la estructura del Estado de Costos mensual en la Cooperativa FLIRISANI del Municipio de ILES como una herramienta de las operaciones de producción para la efectiva toma de decisiones en la Organización.

Tabla 34. Estado de costos del 1 de enero al 31 enero de 2022

<b>Cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles</b>	
<b>ESTADO DE COSTOS</b>	
<b>Estado de costos Mensual</b>	
Inventario inicial de materia prima	0
(+) compras de materia prima	<b>16.063.200</b>
(-) devolución en compras de materia prima	0
<b>MATERIA PRIMA DISPONIBLE PARA LA PRODUCCION</b>	<b>16.063.200</b>
(-) Inventario final de materia prima	0
<b>MATERIA PRIMA UTILIZADA</b>	<b>16.063.200</b>
(+) Mano de obra directa	<b>6.085.540</b>
(+) costos indirectos	<b>668.166</b>
<b>COSTOS DE PRODUCCION</b>	<b>22.816.906</b>
(+) Inventario inicial de productos en proceso	0
<b>COSTO TOTAL DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>	<b>22.816.906</b>
(-) Inventario final de productos en proceso	0
<b>COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>	<b>22.816.906</b>
(+) Inventario inicial de productos terminados	0
<b>COSTO TOTAL DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>	<b>22.816.906</b>
(-) Inventario final de productos terminados	0
<b>COSTO DE PRODUCCION Y VENTAS</b>	<b>22.816.906</b>

Fuente: La presente investigación. 2022

A continuación se presenta el estado de resultado hasta la determinación de la Utilidad Bruta operacional como un estado financiero básico, en el cual se presenta la forma en que la empresa ha logrado no está logrando su resultado financiero mensual con una pérdida porque actualmente la venta de un queso lo tienen estipulado en \$ 2.500, es así que los ingresos mensuales proceden de la venta de 7.992 unidades de queso campesino de 250 gramos a \$ 2.500 cada uno, que da un resultado de \$ **19.980.000** y el costo que fue estipulado aplicando el sistema de costo por procesos asciende a \$ **22.816.906**

Tabla 35. Estado de resultados mensual del 1 de enero al 31 diciembre de 2022

<b>Cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles</b> <b>ESTADO DE RESULTADOS</b> <b>Estado de resultados mensual</b>	
Ventas	\$ 19.980.000
Costo de ventas	<b>\$ 22.816.906</b>
Utilidad (perdida) del periodo	(2.836.000)

Fuente: La presente investigación. 2022

El estado de resultados anual ayuda a visualizar la pérdida anual, para elaborar el estado de resultados, se tiene en cuenta que las ventas mensuales fueron de \$ 19.980.000 que multiplicado por 12 meses da como resultado las ventas anuales equivalentes \$ 239.760.000, de igual manera se calculan los costos de ventas que da un resultado de \$ 273.802.872

Tabla 36. Estado de resultados anual del 1 de enero al 31 diciembre de 2022

<b>Cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles</b> <b>ESTADO DE RESULTADOS</b> <b>Estado de resultados anual</b>	
Ventas	239.760.000
Costo de ventas	273.802.872
Utilidad (perdida) del periodo	(34.042.872)

Fuente: La presente investigación. 2022

En el estado de resultados de la cooperativa FLIRIZANI presenta una utilidad bruta negativa, ya en la elaboración del queso campesino no se tuvieron en cuenta los costos de producción como también el proceso de embalaje del producto, con el trabajo realizado ayuda a que se replanteen acciones que le ayude a medir la actividad productora de la empresa. Dadas estas condiciones es relevante considerar que:

El estado de resultados es un estado financiero básico que brinda información sobre los logros de la gestión de la empresa en un período determinado, además de los

esfuerzos realizados para lograr estos logros La importancia del estado de resultados es que puede mostrar información sobre los resultados de las operaciones de la empresa en un período contable específico, y también puede recopilar características que son relevantes, confiables, fáciles de entender y comparar, por lo que es muy útil para gerentes en la toma de decisiones y la planificación de los estados financieros.<sup>69</sup>

Por tanto, en el presente caso, los logros de gestión no se han conseguido, por cuanto arroja una pérdida considerable, por lo cual la cooperativa debe evaluar esta situación y tomar decisiones que modifiquen el rumbo de la misma.

---

<sup>69</sup> ENCICLOPEDIA CONTABLE.COM. Estado de resultados (en línea). (Consultado: 16 de mayo, 2010). Disponible en la dirección: <https://enciclopediacontable.com/estado-de-resultados/>

## CONCLUSIONES

En el presente trabajo de grado se formuló un sistema de costos por procesos para la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles a través de la información recolectada se conocen una serie de dificultades que presenta en su fabricación ya que no cuentan con un orden significativo en la elaboración del queso y por ende tiene un rendimiento de producción y comercialización bajo.

Con la información y el análisis de las matrices DOFA, MEFI Y MEFE, se identifican fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas donde se permite realizar el análisis, de la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, conocer la estructura de su producción el manejo de los costos, y al mismo tiempo se identifican los factores internos y externos de la cooperativa en su situación actual para así poder mejorar y minimizar de manera objetiva los efectos negativos y así aprovechar las oportunidades que se presentan en la región.

Se organizaron los registros de los costos de producción de la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, partiendo desde la materia prima, mano de obra, y los costos indirectos de fabricación. De igual manera, se describió el proceso de producción del queso campesino, con el fin de motivar a la adopción de un sistema de costos por procesos.

## RECOMENDACIONES

Una vez realizado el diagnóstico, para determinar la estructura de producción y manejo de los costos de la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, se recomienda llevar un control que permita obtener una información precisa que le permita tener una adecuada planeación, en donde se puedan identificar los costos de la materia prima, la mano de obra y los costos directos e indirectos que incurren en la realización del producto final; lo cual va a permitir que se puede orientar la toma de decisiones con el fin de lograr optimizar la producción y comercialización del queso campesino y registrar posteriormente, una buena rentabilidad.

En cuanto a la determinación del sistema de costos con los elementos básicos como materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que se adecue al direccionamiento estratégico que maneja la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, se recomienda la adopción del sistema de costos por procesos, planteado en el desarrollo de esta investigación, y que se estipuló en nueve (9) etapas:

- 1 recepción de la leche
- 2 tratamiento de la leche y coagulación
- 3 corte de la cuajada
- 4 prensado del queso
- 5 moldeo
- 6 almacenamiento
- 7 salado
- 8 maduración
- 9 distribución

Al aplicar este método, la cooperativa obtiene una mejor perspectiva, por cuanto va a analizar la materia prima, los costos de producción y venta del queso campesino y puede determinar el porcentaje de eficiencia referente al aprovechamiento de recursos e incremento de utilidad; puede fijar el precio adecuado para la venta, por cuanto conoce los costos implicados en la elaboración del mismo; puede establecer una planeación correcta, porque registra las necesidades de la cooperativa en cuanto a materia prima, mano de obra, maquinaria; puede detectar las ganancias y pérdidas de los procesos de la cooperativa, como también los gastos innecesarios; y puede cuantificar las pérdidas y ganancias que le permite tomar mejores decisiones

Y en lo relacionado con el desarrollo de una estructura de registro de los costos de producción para la cooperativa FLIRISANI del municipio de Iles, se recomienda, la contratación de una persona que se encargue del manejo contable de la cooperativa.

## BIBLIOGRAFÍA

ASOLECHE, Edna Cristina. Artículo indexado portal de la noticia aso leche (en línea). En: Revista Ciudades, Estado y Políticas en Colombia. (Bogotá), marzo, 2014 (Consultada: 01, sep., 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.bdigital.unal.edu.co/42587/1/44456-210040-1-SM.pdf>

CÓRDOVA VALVERDE, Vanessa Silvana y VALVERDE PERALTA, Doris Gabriela “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. para el año 2015.” (en línea). En: Universidad de Cuenca (Ecuador): 2015 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/21913/1/tesis.pdf>

COLOMBIA. FEDEGAN. Decreto 2437 DE 1983. Por el cual se reglamenta Transporte de leche en Colombia. (en línea). (consultado 07 de octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=9863>

COLOMBIA. Congreso de la República. Decreto 2649 de 1993. Por el cual se reglamenta la Contabilidad en General y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia. (en línea). (consultado 09 octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=9863>

COLOMBIA. Congreso de la República. Decreto 1819 de 2015. Por el cual se reglamenta la Contabilidad en General y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia. (en línea). (consultado 07 octubre, 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=98690>

DANE. Comunicado de prensa. Índice de precios al consumidor. IPC. 2020

ENCICLOPEDIA CONTABLE.COM. Estado de resultados (en línea). (Consultado: 16 de mayo, 2010). Disponible en la dirección: <https://enciclopediacontable.com/estado-de-resultados/>

FEDEGAN, Rodrigo Hernández. Sector lechero en Colombia (en línea). En: Revista Ciudades, Estado y Políticas en Colombia. (Bogotá), marzo, 2014 (Consultada: 01, sep., 2019). Disponible en la dirección electrónica: <http://www.bdigital.unal.edu.co/42587/1/44456-210040-1>.

RODRÍGUEZ, G. Contabilidad, costos y presupuestos. Santafé de Bogotá: pontificia universidad javeriana, facultad de estudios ambientales y rurales, instituto de estudios rurales, primera edición, 2000. p.76

SALGUERO CARDENAS, Katherine." Diseño de un sistema de costos estándar para la empresa confecciones macar Ltda. (en línea). En: Biblioteca UDENAR g(Colombia): 2011 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica:  
<http://biblioteca.udenar.edu.co:8085/bibliotecavirtual/viewer.aspx?&var=90288>

SANCLEMENTE M, Gonzales C y Erazo R. Formulación y Evaluación de Proyectos. Popayán: Editorial Universidad del Cauca, primera Edición, mayo de 2009.

TORO F. Costos ABC y presupuestos, herramientas para la productividad. Bogotá: ECOE ediciones, 2010 p. 127

PARRA CRUZ, Javier Esteban." Formulación de una estructura de costos de producción para la federación nacional de cafeteros en la unión Nariño. (en línea). En: Biblioteca UDENAR g(Colombia): 2014 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica:  
<http://biblioteca.udenar.edu.co:8085/bibliotecavirtual/viewer.aspx?&var=90288>

PONCE, H. La Matriz FODA: Alternativa de diagnóstico y determinación de estrategias de intervención en diversas organizaciones. Santafé de Bogotá: Revista enseñanza e investigación en psicología, Vol. 12, Núm. 1: 113 – 130, Enero – Junio, 2007. (En línea). (Consultado 29 octubre, 2017). Disponible en la dirección electrónica:[https://www.cneip.org/documentos/revista/CNEIP\\_12-1/Ponce\\_Talancon.pdf](https://www.cneip.org/documentos/revista/CNEIP_12-1/Ponce_Talancon.pdf)

VALENZUELA C, Ramírez R, González M, Celaya R. Diagnóstico Organizacional: Una Mirada Hacia El Futuro. (en línea). (Consultado: 28 de octubre, 2017). Disponible en la dirección:  
[http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no70/43b-diagnostico\\_organizacional\\_una\\_mirada\\_hacia\\_el\\_futuro\\_noviembre\\_2010\\_corregido.pdf](http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no70/43b-diagnostico_organizacional_una_mirada_hacia_el_futuro_noviembre_2010_corregido.pdf)

VEGA B, Juan Pablo. Sector en alerta por incremento en importaciones (en línea). En: Revista la República (Bogotá): 31, mayo, 2018 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica:<https://www.larepublica.co/economia/la-industria-del-sector-lacteo-aporta-243-del-producto-interno-bruto-agropecuario-2733713>

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA. Contabilización de los costos de producción en empresa lácteos del valle." (en línea). En: Universidad Nacional de Córdoba (Argentina): 2014 (consultada: 16, abril, 2019). Disponible en la dirección electrónica:  
<https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/1728/Proyecto%20Integrador%20-%20Lucas%20Colombano.pdf;sequence=1>

## **ANEXOS**



**Anexo A. Encuesta**  
**UNIVERSIDAD CESMAG**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**  
**PROGRAMA DE CONTADURIA PÚBLICA**

**OBJETIVO:** Indagar a los diferentes trabajadores de la cooperativa FLIRISANI, con el fin de determinar cuál es el procedimiento que se lleva a cabo para determinar el costo de la producción tomando como base los elementos del costo.

**Encuesta No:** \_\_\_\_\_

**CAPÍTULO I.** Analizar y detallar cómo se manejan los costos en relación a la materia prima requerida (la leche) para producir el queso campesino lo cual es muy importante puesto que el costo de este elemento es fundamental para determinar la relación de costo beneficio en el proceso de producción.

2. ¿Para realizar el cálculo del costo del producto, se toma en cuenta las horas de mano de obra directa utilizadas en el proceso de elaboración?
  - a. SI
  - b. NO
  
3. ¿Se realiza un proceso de distribución de la materia prima respecto a las diferentes órdenes de producción?
  - a. SI
  - b. NO
  
4. ¿La materia prima necesaria para el proceso de producción (leche) es transportada desde otro lugar?
  - a. SI
  - b. NO

**CAPÍTULO II.** Analizar cómo se registran los costos incurridos en la mano de obra directa empleada en el proceso de producción, lo cual es muy importante dado que este manejo debe estar encaminado hacia el cumplimiento de la normatividad vigente que rige los sistemas de seguridad y salud en el trabajo

5. ¿Durante el proceso de producción se lleva a cabo en la cuantificación de las horas de mano de obra directa utilizadas?
  - a. SI
  - b. NO

6. ¿usted se encuentra actualmente vinculado al sistema de salud y seguridad social?

- a. SI
- b. NO

7. ¿Usted cuenta con un seguro de riesgos laborales?

- a. SI
- b. NO

**CAPÍTULO II.** Detallar cómo se desarrolla el manejo de los costos indirectos de fabricación los cuales son esenciales para determinar el costo final del producto puesto que son costos que no están directamente implícitos en el procedimiento, pero si contribuyen para que se lleve a cabo correctamente el proceso de fabricación.

8. ¿Se realiza la distribución de los costos indirectos de producción?

- a. SI
- b. NO

9. ¿La depreciación de activos fijos se toma como costo indirecto de producción?

- a. SI
- b. NO

10. ¿La cooperativa cuenta con un su propio lugar donde desarrollar le proceso de producción?

- a. SI
- b. NO

11. ¿Para realizar el cálculo de los costos indirectos se toma en cuenta la mano de obra indirecta utilizada en el proceso de producción?

- a. SI
- b. NO

**GRACIAS POR SU COLABORACION**

## Anexo 2. Carta de autorización de la cooperativa



lles, 17 de abril de 2019

Señorita

Andrea Rodriguez

Cordial saludo

Muy respetuosamente me dirijo a usted para informarle que ya se encuentra autorizada para realizar su trabajo de investigación en nuestra cooperativa, de igual manera, usted tendrá la colaboración del talento humano de la entidad con el fin de que contribuya con la implementación del sistema de costos que esta realizando actualmente nuestra cooperativa.

Atentamente

Oswaldo Romo  
OSWALDO ROMO

 <b>UNIVERSIDAD CESMAG</b> <small>MIT: 800.169.3007-7 VIBRATA INNOVACION</small>	<b>CARTA DE ENTREGA TRABAJO DE GRADO O TRABAJO DE APLICACIÓN – ASESOR(A)</b>	<b>CÓDIGO:</b> AAC-BL-FR-032
		<b>VERSIÓN:</b> 1
		<b>FECHA:</b> 09/JUN/2022

San Juan de Pasto, septiembre 11 del 2023

Biblioteca  
**REMIGIO FIORE FORTEZZA OFM. CAP.**  
 Universidad CESMAG  
 Pasto

Saludo de paz y bien.

Por medio de la presente se hace entrega del Trabajo de Grado / Trabajo de Aplicación denominado **IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA COOPERATIVA FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES EN EL AÑO 2019**

presentado por el (los) autor(es) **ANDREA JIMENA RODRIGUEZ** del Programa Académico **CONTADURIA PUBLICA** al correo electrónico [trabajosdegrado@unicesmag.edu.co](mailto:trabajosdegrado@unicesmag.edu.co). Manifiesto como asesor(a), que su contenido, resumen, anexos y formato PDF cumple con las especificaciones de calidad, guía de presentación de Trabajos de Grado o de Aplicación, establecidos por la Universidad CESMAG, por lo tanto, se solicita el paz y salvo respectivo.

Atentamente,



(Firma del Asesor)


-----  
**NOMBRE Y APELLIDOS DEL ASESOR(A) LUZ NAYIBE ARCOS**

Número de documento 59.819.761 de Pasto

Programa académico Contaduría Pública

Teléfono de contacto 3004771892


Correo electrónico [lnarcos@unicesmag.edu.co](mailto:lnarcos@unicesmag.edu.co)

 <b>UNIVERSIDAD CESMAG</b> <small>MT. 600.109.387-7 NOBOLAHAMBUKUCIA</small>	<b>AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO O TRABAJOS DE APLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL</b>	<b>CÓDIGO:</b> AAC-BL-FR-031
		<b>VERSIÓN:</b> 1
		<b>FECHA:</b> 09/JUN/2022

<b>INFORMACIÓN DEL (LOS) AUTOR(ES)</b>	
<b>Nombres y apellidos del autor:</b> ANDREA JIMENA RODRIGUEZ GONZALES	<b>Documento de identidad:</b> C.C.1.087.672.794
<b>Correo electrónico:</b> <a href="mailto:Andre19rodri94@gmail.com">Andre19rodri94@gmail.com</a>	<b>Número de contacto:</b> 3234383205
<b>Nombres y apellidos del autor:</b>	<b>Documento de identidad:</b>
<b>Correo electrónico:</b>	<b>Número de contacto:</b>
<b>Nombres y apellidos del asesor:</b>	<b>Documento de identidad:</b>
<b>Correo electrónico:</b>	<b>Número de contacto:</b>
<b>Título del trabajo de grado:</b> <b>IMPLEMETACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA COOPERATIVA FLIRISANI DEL MUNICIPIO DE ILES EN EL AÑO 2019</b>	
<b>Facultad y Programa Académico:</b> CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES – PROGRAMA DE CONTADURIA PUBLICA	

En mi (nuestra) calidad de autor(es) y/o titular (es) del derecho de autor del Trabajo de Grado o de Aplicación señalado en el encabezado, confiero (conferimos) a la Universidad CESMAG una licencia no exclusiva, limitada y gratuita, para la inclusión del trabajo de grado en el repositorio institucional. Por consiguiente, el alcance de la licencia que se otorga a través del presente documento, abarca las siguientes características:

- a) La autorización se otorga desde la fecha de suscripción del presente documento y durante todo el termino en el que el (los) firmante(s) del presente documento conserve(mos) la titularidad de los derechos patrimoniales de autor. En el evento en el que deje(mos) de tener la titularidad de los derechos patrimoniales sobre el Trabajo de Grado o de Aplicación, me (nos) comprometo (comprometemos) a informar de manera inmediata sobre dicha situación a la Universidad CESMAG. Por consiguiente, hasta que no exista comunicación escrita de mi(nuestra) parte informando sobre dicha situación, la Universidad CESMAG se encontrará debidamente habilitada para continuar con la publicación del Trabajo de Grado o de Aplicación dentro del repositorio institucional. Conozco(conocemos) que esta autorización podrá revocarse en cualquier momento, siempre y cuando se eleve la solicitud por escrito para dicho fin ante la Universidad CESMAG. En estos eventos, la Universidad CESMAG cuenta con el plazo de un mes después de recibida la petición, para desmarcar la visualización del Trabajo de Grado o de Aplicación del repositorio institucional.
- b) Se autoriza a la Universidad CESMAG para publicar el Trabajo de Grado o de Aplicación en formato digital y teniendo en cuenta que uno de los medios de publicación del repositorio institucional es el internet, acepto(amos) que el Trabajo de Grado o de Aplicación circulará con un alcance mundial.
- c) Acepto (aceptamos) que la autorización que se otorga a través del presente documento se realiza a título gratuito, por lo tanto, renuncio(amos) a recibir emolumento alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y/o cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente autorización y de la licencia o programa a través del cual sea publicado el Trabajo de grado o de Aplicación.
- d) Manifiesto (manifestamos) que el Trabajo de Grado o de Aplicación es original realizado sin violar o usurpar derechos de autor de terceros y que ostento(amos) los derechos patrimoniales de autor sobre la misma. Por consiguiente, asumo(asumimos) toda la responsabilidad sobre su contenido

 <p>UNIVERSIDAD <b>CESMAG</b> TEL: 800.109.387-7 NOVENA EDUCACIÓN</p>	<p><b>AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO O TRABAJOS DE APLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL</b></p>	<p><b>CÓDIGO:</b> AAC-BL-FR-031 <b>VERSIÓN:</b> 1 <b>FECHA:</b> 09/JUN/2022</p>
---	--	---

ante la Universidad CESMAG y frente a terceros, manteniéndola indemne de cualquier reclamación que surja en virtud de la misma. En todo caso, la Universidad CESMAG se compromete a indicar siempre la autoría del escrito incluyendo nombre de(los) autor(es) y la fecha de publicación.


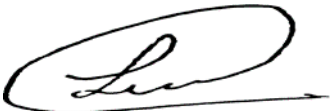
- e) Autorizo(autorizamos) a la Universidad CESMAG para incluir el Trabajo de Grado o de Aplicación en los índices y buscadores que se estimen necesarios para promover su difusión. Así mismo autorizo (autorizamos) a la Universidad CESMAG para que pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.

**NOTA:** En los eventos en los que el trabajo de grado o de aplicación haya sido trabajado con el apoyo o patrocinio de una agencia, organización o cualquier otra entidad diferente a la Universidad CESMAG. Como autor(es) garantizo(amos) que he(hemos) cumplido con los derechos y obligaciones asumidos con dicha entidad y como consecuencia de ello dejo(dejamos) constancia que la autorización que se concede a través del presente escrito no interfiere ni transgrede derechos de terceros.

Como consecuencia de lo anterior, autorizo(autorizamos) la publicación, difusión, consulta y uso del Trabajo de Grado o de Aplicación por parte de la Universidad CESMAG y sus usuarios así:

- Permiso(permitimos) que mi(nuestro) Trabajo de Grado o de Aplicación haga parte del catálogo de colección del repositorio digital de la Universidad CESMAG, por lo tanto, su contenido será de acceso abierto donde podrá ser consultado, descargado y compartido con otras personas, siempre que se reconozca su autoría o reconocimiento con fines no comerciales.

En señal de conformidad, se suscribe este documento en San Juan de Pasto a los 13 días del mes de septiembre del año 2023

 <p>Firma del autor</p>	<p>Firma del autor</p>
<p>Nombre del autor: ANDREA JIMENA RODRIGUEZ GONZALES</p>	<p>Nombre del autor:</p>
<div style="text-align: center;">  <p>Firma del asesor</p> <hr style="width: 30%; margin: auto;"/> <p>Nombre del asesor: Luz Nayibe Arcos Castillo</p> </div>	