



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Implementación de un Sistema de Costos por procesos en la Comercializadora Esencia de Café en el municipio de Estelí durante el periodo de abril a junio del 2022

IMPLEMENTATION OF A PROCESS COST SYSTEM IN THE ESENCIA DE CAFÉ MARKETER IN THE MUNICIPALITY OF ESTELÍ DURING THE PERIOD FROM APRIL TO JUNE 2022.

Shardanny A-Queen Talavera Jiron

Facultad Regional Multidisciplinaria, Estelí. UNAN-Managua/FAREM-Estelí

Shardannyt@gmail.com

Génesis Lays Rodriguez Falcon

Facultad Regional Multidisciplinaria, Estelí. UNAN-Managua/FAREM-Estelí

laysfalcon02@gmail.com

Krystel María Betanco Rodríguez

Facultad Regional Multidisciplinaria, Estelí. UNAN-Managua/FAREM-Estelí

13krystelbetanco@gmail.com

Tutor:

Facultad Regional Multidisciplinaria, Estelí. UNAN-Managua/FAREM-Estelí

palacios_79@yahoo.es

Jaquelin Palacios Valdivia

Resumen

La presente investigación lleva por nombre Implementación de un Sistema de Costos por procesos en la Comercializadora Esencia de Café ubicada en el municipio de Estelí durante el período de abril a junio del 2022. Se escoge este tema debido a la necesidad que se tiene en las pequeñas empresas de poseer el control exacto de cada uno de sus costos que incurren en el proceso productivo, ya que la mayoría lleva sus registros de manera informal y de forma empírica, además de que no poseen los conocimientos contables necesarios para poder plantearse la idea de utilizar un sistema que les facilite estas actividades. El objetivo principal de la tesis es el de evaluar la aplicación de un sistema de costos por procesos en la producción de café en la empresa estudiada. El desarrollo del diseño metodológico se dio mediante la aplicación de instrumentos como la entrevista aplicada directamente al propietario y la guía de observación dispuesta de forma directa a la empresa. El supuesto planteado es si la aplicación de un sistema de costos por procesos contribuirá de manera positiva a la obtención de costos más exactos y fiables durante el proceso productivo. La conclusión principal de la investigación es que la aplicación de un Sistema de costos por procesos en la Comercializadora Esencia de Café ayuda al registro de adecuado de su proceso productivo y conocer sus gastos reales y determinar el costo unitario de su producto, además de que se permite demostrar la necesidad de la empresa de disponer de una persona capacitada para poder ejecutar de forma adecuada el sistema de costos por procesos dentro de la comercializadora, en otras palabras, un contador que pueda reflejar las actividades del proceso productivo, costos y gastos incurridos en el sistema y en los estados financieros para poder tomar mejores decisiones en base a los resultados

Palabras claves: Sistema de costos, proceso productivo, elementos del costo,

Abstract

The present investigation takes by name Implementation of a process cost system in the Essence de Cafe Marketing Company located in the municipality of Estelí during the period from April to June 2022. This theme was chosen due to the need of small businesses to have an exact control of each of their costs incurred within the production process since most keep their records informally, and empirically. in addition to who do not have the necessary accounting knowledge to be able to consider the idea of using a system that facilitates these activities. The main objective of the thesis is to evaluate the application of a system of costs per process of the production of coffee in the studied company. The development of the methodological design occurred through the application of instruments such as the interview done directly with the owner and the observation guide arranged directly to the company. The assumption raised is whether the application of a process cost system will contribute positively to obtaining more accurate and reliable costs during the production process. The main conclusion of the investigation is that the application of a Process Cost System in the Essence de Cafe Marketer helps to adequately register the production process, know it's real expenses, and determine the unit cost of its product in addition to demonstrating the need for the company to have a person trained to be able to adequately execute the process cost system within the marketer, in other words, an accountant who can reflect the activities of the production process, costs and expenses incurred in the system and in the financial statements in order to make better decisions based on the results.

Keywords: cost system, productive process, cost elements

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de tesis tiene como principal objetivo la implementación de un sistema de costos por procesos, aplicando los principios generales de la contabilidad de costos. Actualmente nos encontramos en un entorno más competitivo y globalizado, las empresas no sólo han tomado el reto de salir al mercado a través de los productos o servicios que ofrecen, también se encuentran interesados de mantenerse dentro del mercado como líderes.

Por esta razón, deben plantearse nuevas formas no solamente de fabricar o producir, sino también nuevas formas de medir el resultado de los esfuerzos rutinarios, con el propósito de lograr un enfoque muy preciso para conocer donde se encuentran ubicados y cuál debe ser la ruta a seguir de forma organizada y sistemática, a fin de lograr las metas establecidas.

El cálculo de costo, por ende, es importante en la planificación del proceso de producción, la dirección y el control de la empresa, es uno de los instrumentos más importantes para la toma de decisiones. El análisis de los costos dentro de las empresas es sumamente importante, principalmente desde el punto de vista práctico, puesto que su desconocimiento puede acarrear riesgos para la empresa, e incluso, como ha sucedido en muchos casos, llevarla a su desaparición

Como Equipo hemos realizado la investigación correspondiente donde pudimos encontrar la

problemática en la empresa en la determinación de sus costos de producción para el cual nos planteamos objetivos para dar solución a la empresa.

MATERIALES Y METODOS

La investigación cualitativa es un conjunto de técnicas de investigación que se utilizan para obtener una visión general del comportamiento y la percepción de las personas sobre un tema en particular.

Bajo la misma argumentativa, el tipo de investigación planteado es de carácter cualitativo, ya que procura brindar información detallada y profundiza la problemática que se presenta; busca dar una descripción específica de la aplicación de un sistema de acumulación de costos por procesos dentro de la Comercializadora Esencia de Café, evaluando así los costos que influyen en la fijación del precio y la maximización de las utilidades.

En dicha investigación se llevará a cabo la realización de una entrevista dirigida principalmente al dueño de la entidad, ya que está estrictamente relacionado al área de producción del café y es quién maneja la información más relevante en cuanto a la distribución de los costos en el producto.

Otro método de recolección de datos fue la obtención de información a través de sitios web donde se concentran referencias, documentos, revistas que fortalecieron la información acerca de la producción de café.

Para la presente investigación se han utilizado diversas fuentes que complementan los datos contenidos en el presente documento, estas propician a contar con información confiable acerca de la producción de café y la correcta implementación de un sistema de acumulación de costos

Las fuentes utilizadas fueron las siguientes:

- Tesis elaboradas en tiempo retrospectivo
- Documentos y revistas proporcionadas por sitios web de confianza
- Dossiers relacionados a la carrera

RESULTADO Y DISCUSIÓN

Proceso productivo de la elaboración de café empacado

La Comercializadora Esencia de Café es una empresa que se dedica a la producción de café en cereza seco empacado, esta se encuentra ubicada en la ciudad de Estelí en el barrio Sandino del municipio en cuestión. En el año 2016 se dan las primeras actividades operativas de la empresa, las cuales consistieron en realizar los primeros empaquetados de café de forma convencional, con bolsas plásticas de baja calidad y además de que se contaba con poca mano de obra, ya que la mayor parte de estas funciones eran hechas por el mismo propietario; se dieron las primeras ventas a nivel local teniendo un margen de ganancia mínimo, pero obteniendo buena demanda por parte de los consumidores a quienes se les ofreció el producto.



Fuente: Elaboración Propia

1. Compra de la Materia Prima

La producción del café en cereza seco empacado, el cual es fermentado de forma natural, comienza desde la compra de la materia prima a los proveedores que se encuentran ubicados en los municipios de Jinotega y Yalí, esta no recibe costo adicional por el transporte hacia Estelí el cual se da mediante una camioneta perteneciente a los proveedores, solo se realiza el pago del recibo por el costo del café ya sea por transferencia bancaria o bien se entrega el efectivo de contado, el café que se compra es el mismo en las dos áreas, solo que existen ocasiones en que alguno de los dos abastecedores no puedan cubrir con la cantidad solicitada, es por esto que se da en dos puntos y no solo en uno.

2. Recepción y prueba de calidad de la materia prima

Lo primero que se realiza en el proceso productivo luego de haber realizado la compra es la recepción de la materia prima, se evalúa según los parámetros de calidad del café establecidos previamente por la empresa, esto se hace a través de distintas pruebas de calidad a la que es sometido el café tostado y molido, tales como: prueba de determinación de humedad, prueba de acidez del café, prueba de las características

organolépticas del producto por medio de la catación y el resabio, que consiste en determinar la duración de los sabores, entre otros.

3. Pesaje, dosificación y sellado

Una vez aprobadas las pruebas de calidad se pasa al área de pesado y dosificación (empacado) del producto, esto se da gracias a la maquinaria y al equipo semi industrial presente en la empresa que garantiza la automatización y control del proceso productivo, disminuyendo los tiempos y optimizando la producción; se coloca el café molido en las bolsas plásticas correspondientes, luego se procede a tomar el peso exacto (1 lbs) para realizar el sellado.

Luego de que el café haya sido pesado y dosificado pasa a la etapa de sellado hermético, una de las etapas más importantes del proceso, porque de esta depende la calidad y durabilidad del producto, se hace por medio de una maquina selladora, la cual impide el paso del aire al producto evitando así el desarrollo (proliferación) de microorganismos garantizando la inocuidad alimentaria.

La siguiente etapa del proceso es el etiquetado, acción llevada a cabo por operarios designados y capacitados por el gerente de la empresa, esta tarea es realizada manualmente, sin contar con el equipo necesario para facilitar esta acción, por lo que de esta manera momentáneamente la empresa brinda la oportunidad de trabajar dentro de la comercializadora; en esta parte del proceso del café empacado.

4. Almacenamiento

Por último, pero no menos importante, se procede a la etapa de almacenamiento del café en la bodega, donde se regulan distintos parámetros como la humedad y temperatura, para garantizar la durabilidad y calidad del producto para luego ser entregada a los clientes.

5. Distribución

Al terminar todo el proceso productivo correspondiente al café empacado, se lleva a cabo la entrega del producto a los clientes mediante el transporte particular con el que cuenta la empresa.

Para poder obtener el costo unitario referente al producto se deben incluir cada una de las etapas del proceso productivo que inciden en la elaboración con sus respectivos importes, así como los gastos administrativos y otros gastos con los que cuente la empresa. La Comercializadora trabaja con una cantidad estimada de 20 quintales de café molido equivalentes a 2000 unidades de café empacado, cuenta con 2 trabajadores de mano de obra directa, 1 vendedor, el gerente y la administradora que representan la mano de obra indirecta, así como también se presentan gastos de alquiler, depreciación de máquinas, transporte, y energía eléctrica, pero estos no son reflejados ni incluidos al momento de determinar el costo unitario del producto

Sistema de costos por procesos

Un sistema de acumulación de costos es muy importante para el desarrollo de la empresa ya que este les permitirá recopilar la información de manera ordenada, precisa y necesaria para el registro contable de cada uno de los costos.

La Comercializadora Esencia de Café actualmente no cuenta con un sistema de costos por procesos para la producción de café, no se conoce el costo real ya que esta no lleva un control exacto de los costos incurrido en la elaboración del producto.

El objetivo de un sistema de costos es el de garantizar que una empresa lleve un control exacto de cada uno de sus costos, así como también hacer lo posible para que esta tenga el menor de gastos posibles, además de presentar un precio asequible para sus consumidores y poder posicionarse en el mercado de la venta de café empacado.

La empresa necesita de formatos que le faciliten el poder tener un mejor control de los costos que influyen en la producción, por lo que a continuación se mencionaran alguno de estos.

- Catálogo de cuenta
- Orden de compra
- Facturas de compra
- Salida de bodega
- Nómina
- Hoja de asistencia
- Recibo oficial de caja
- Entrada a bodega
- Salida de bodega
- Kardex

Catálogo de cuentas

El catálogo de cuenta es una herramienta contable que permite detallar en forma ordenada los números y nombres de las cuentas de activo, pasivos, capital, ingresos, costos, gastos y orden que compone la contabilidad del ente.

El catálogo de cuenta es importante ya que este le va facilitar y permitir a la empresa Comercializadora Esencia de Café poder llevar el registro de sus operaciones adecuadamente, sistematizando todos los gastos, costos e ingresos que se lleven a cabo.

Orden de compra

Es un documento mediante el cual el comprador solicita al proveedor que este suministre un producto o servicio en el cual se detalle la cantidad solicitada y se establecen las condiciones de pago.

Factura

Una factura es un documento de carácter administrativo que funciona como comprobante de una compra- venta de un producto o servicio y además incluye toda la información detallada de la operación; sirve como constancia para comprobar la realización de una actividad comercial.

Los elementos que validan una factura son:

- Numero de factura
- Fecha de emisión
- Datos del emisor y del destinatario de la factura
- Nombre o razón social
- Nombre y número RUC de la imprenta
- Dirección
- Descripción del producto o servicio vendido
- Importe por unidad antes de IVA por cada uno de los productos

Entrada a bodega

Este documento sirve como base para la confirmación de la mercancía recibida, además de corroborar las existencias que estarán ingresando a la bodega, que se cuente con la cantidad correcta tanto en físico como en el soporte.

La orden de compra, factura y entrada a bodega son soportes importantes que ayudaran a la Comercializadora Esencia de Café para el respaldo de la compra de materiales.

Asiento contable del registro de la compra de los materiales

Comp. No.	Descripción del Comprobante	Fecha
1	Reg. Compra de materia prima	

Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1141	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA		335,200.00	
1141-02	Café Molido Yalí	319,000.00		
1141-03	Bolsa de Polipropileno	9,000.00		
1141-04	Etiqueta	7,200.00		
1111	EFFECTIVO EN CAJA			335,200.00
1111.01	Caja General	335,200.00		
	Suma Total		C\$ 335,200.00	C\$ 335,200.00

Tarjeta Kardex

Registra los materiales que entran y salen de bodega, y los cambios que suceden dentro de esta, ya sea compra para relleno o venta del bien.

Asiento contable del consumo de la materia prima

Comp. No.	Descripción del Comprobante	Fecha
2	Reg. Consumo de materia prima	

Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	INVENTARIO PRODUC. PROCESO		231,000.00	
1142-01	Materiales Directos	231,000.00		
1144	CONTROL CIF		11,340.00	
1144-01-01	Materiales Indirectos usados	11,340.00		
1141	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA			242,340.00
1141-02	Café Molido Yalí	231,000.00		
1141-03	Bolsa de Polipropileno	6,300.00		
1141-04	Etiqueta	5,040.00		
	Suma Total		C\$ 242,340.00	C\$ 242,340.00

Fuente: Elaboración Propia

Nómina

La nómina es el documento donde se registra el salario por el trabajo realizado de la mano de obra directa y la mano de obra indirecta, donde se refleja horas y días trabajados y salario devengado. La nómina permite a la empresa conocer detalladamente su costo de mano de obra en la producción y administrar y controlar sus recursos.

Hoja de Asistencia

La hoja de asistencia permite mantener un control de las horas trabajadas por días y las actividades realizadas. Esto le permitirá a la empresa llevar un control exacto de la mano de obra directa durante el proceso productivo.

NÓMINA

COD	Nombre del Empleado	Cargo	Horas	Salario por hora	Salario Basico	Septimo	Horas Extras		Total Devengado	INSS Laboral	IR	Total Deducion	Neto a Pagar
						Monto	cant	Monto					
1	Abigail Cruz	Empacado y Sellado	60.00	35.00	2,100.00				2,100.00			-	2,100.00
2	Elena Funes	Empacado y Sellado	60.00	35.00	2,100.00				2,100.00			-	2,100.00
TOTAL GENERAL					C\$ 4,200.00				C\$ 4,200.00				C\$ 4,200.00

COD	Nombre del Empleado	cargo	Salario Basico	Septimo	Horas Extras		Total Devengado	INSS Laboral	IR	Total Deducion	Neto a Pagar
				Monto	cant	Monto					
1	Heydell Blandon	Gerente /supervisor	18,000.00				18,000.00	1,260.00		1,260.00	16,740.00
2	Jennifer Mendoza	Admon	9,000.00				9,000.00	630.00		630.00	8,370.00
SUB TOTAL			C\$ 27,000.00				C\$ 27,000.00	C\$ 1,890.00		C\$ 1,890.00	C\$ 25,110.00

VACACIONES	2,250.00
INATEC 2%	540.00

AGUINALDO	2,250.00
INSS 21.5%	5,805.00

INDEMNIZACION	2,250.00
TOTAL CARGO	C\$ 13,095.00

COD	Nombre del Empleado	cargo	Salario Basico	Septimo	Horas Extras		Total Devengado	INSS Laboral	IR	Total Deducion	Neto a Pagar
				Monto	cant	Monto					
1	Edith Flores	Vendedor	15,000.00				15,000.00	1,050.00		1,050.00	15,000.00
SUB TOTAL			C\$ 15,000.00				C\$ 15,000.00	C\$ 1,050.00		C\$ 1,050.00	C\$ 15,000.00

VACACIONES	1,250.00
INATEC 2%	300.00

AGUINALDO	1,250.00
INSS 21.5%	3,225.00

INDEMNIZACION	1,250.00
TOTAL CARGO	7,275.00

Asiento contable del registro de la mano de obra

Comp. No.	Descripción del Comprobante	Fecha
3	Registrando Mano de Obra	
Código	Nombre de la Cuenta	Parcial
1142	INVENTARIO DE PRODUC EN PROCESO	4,200.00
1142.02	Mano de obra directo	4,200.00
1144	CONTROL CIF	9,000.00
1144.02.01	Salarios Indirectos	9,000.00
6111	GASTOS DE VENTA	15,000.00
6111.01.01	Sueldos y Salarios	15,000.00
6112	GASTOS DE ADMON	18,000.00
6112.01.01	Sueldos y Salarios	18,000.00
2114	GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR	46,200.00
2114.01	Sueldos y Salarios	46,200.00
SUMAS IGUALES		C\$ 46,200.00
		C\$ 46,200.00

Fuente: Elaboración Propia

Salida de bodega

Este documento hace constar que la venta del café empacado fue sacado específicamente del inventario de productos terminados y por consiguiente se procedió a entregarse al consumidor.

Recibo Oficial de Caja

Este documento servirá a la empresa para respaldar sus ingresos por la venta de café donde se detallará fecha, de quien se recibió el efectivo, el concepto y suma recibida ya sea a contado o en banco.

En la siguiente tabla se muestra, como en la anterior, la distribución de los costos indirectos que tampoco la empresa refleja dentro de sus registros contables, los cuales realizan una diferencia mínima pero que deben de ser incluidos. Estos costos son la energía con la que se cuenta dentro del local que a su vez es alquilado y esto representa un gasto, además del combustible que se le proporciona al equipo de transporte.

TABLA NO. 1. PRORRATEO DE PAGO DE SERVICIOS.

Prorrateo

	Descripción	Monto	DEPARTAMENTOS		
			Producción 60%	Ventas 30%	Admon 10%
1	Energia Electrica	C\$ 600.00	C\$ 360.00	C\$ 180.00	C\$ 60.00
2	Alquiler	C\$ 4,800.00	C\$ 2,880.00	C\$ 1,440.00	C\$ 480.00
3	Transporte	C\$ 900.00	C\$ 540.00	C\$ 270.00	C\$ 90.00
TOTAL			C\$ 3,780.00	C\$ 1,890.00	C\$ 630.00

La empresa no cuenta con la depreciación de sus activos para poder desarrollar el proceso productivo, esto ocasiona que los costos no sean reflejados y totalizados de la manera correcta. Se estableció un porcentaje distribuido entre las tres áreas con las que cuenta la empresa, estos se presentan en las siguientes tablas:

TABLA NO. 2. DEPRECIACIÓN Y PRORRATEO DE ACTIVOS FIJOS⁴

Tabla de depreciación de Activos Fijos

	Descripción	Costo	% Depreciación	Depreciación Anual	Depreciación Mensual	Monto Trimestral
1	Equipo de transporte	28,750.00	20%	5,750.00	479.17	1,437.50
2	Mobiliario y Equipo Industrial	18,000.00	20%	3,600.00	300.00	900.00
				-	-	
	TOTAL			C\$ 9,350.00	C\$ 779.17	C\$ 2,337.50

Prorrateo

	Descripción	Costo	DEPARTAMENTOS		
			Producción 60%	Ventas 30%	Admon 10%
1	Equipo de transporte	C\$ 1,437.50	C\$ 862.50	C\$ 431.25	C\$ 143.75
2	Mobiliario y Equipo Industrial	C\$ 900.00	C\$ 540.00	C\$ 270.00	C\$ 90.00
	TOTAL		C\$ 1,402.50	C\$ 701.25	C\$ 233.75

Fuente: Elaboración Propia

A continuación, se presentan los registros contables de los costos indirectos de fabricación incurridos en la empresa

Comp. No.	Descripción del Comprobante	Fecha
4	Registro de Costos Indirectos de Fabricación	

Código	Nombre de la Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1144	CONTROL CIF		5,182.50	
1144.03.01	Energia Electrica	360.00		
1144.03.04	Alquiler	2,880.00		
1144.03.05	Transporte (combustible)	540.00		
1144.04.02	Deprec. Equipo de transporte	862.50		
1144.04.04	Deprec. Mobiliario Equipo Industrial	540.00		
6111	GASTOS DE VENTA		2,591.25	
6111.03.01	Energia Electrica	180.00		
6111.03.04	Alquiler	1,440.00		
6111.03.05	Transporte (combustible)	270.00		
6111.04.02	Deprec. Equipo de transporte	431.25		
6111.04.04	Deprec. Mobiliario Equipo Industrial	270.00		
6112	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN		863.75	
6112.03.01	Energia Electrica	60.00		
6112.03.04	Alquiler	480.00		
6112.03.05	Transporte (combustible)	90.00		
6112.04.02	Deprec. Equipo de transporte	143.75		
6112.04.04	Deprec. Mobiliario Equipo Industrial	90.00		
2114	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			6,300.00
2114.07	Energia Electrica	600.00		
2114.10	Alquiler	4,800.00		
2114.11	Transporte (combustible)	900.00		
1221	DEPRECIACION ACUMULADA			2,337.50
1221.03	Equipo de transporte	1,437.50		
1221.05	Mobiliario y Equipo Industrial	900.00		
	SUMAS IGUALES		8,637.50	8,637.50

Asiento de traslado de costos indirectos de fabricación a producción en proces

Comp. No.	Descripción del Comprobante	Fecha
5	Reg. de traslado de Costos Indirectos de Fabricación	

CD.005 Traslado de la cuenta control CIF a Produccion en Proceso				
Código	Nombre de la Cuenta	Parcial	Debe	Haber
1142	INVENTARIO PRODUC. PROCESO		25,522.50	
1142.03	Costos Indirectos de Fabricación	25,522.50		
1144	CONTROL CIF			25,522.50
1144.01.01	Materiales Indirectos Usados	11,340.00		
1144.02.01	Salarios Indirectos	9,000.00		
1144.03.01	Energia Electrica	360.00		
1144.03.04	Alquiler	2,880.00		
1144.03.05	Transporte (combustible)	540.00		
1144.04.02	Deprec. Equipo de transporte	862.50		
1144.04.04	Deprec. Mobiliario Equipo Industrial	540.00		
SUMAS IGUALES			C\$ 25,522.50	C\$ 25,522.50

Asiento de traslado de producción en proceso a artículos terminados

Comp. No.	Descripción del Comprobante	Fecha
6	Reg. Traslado de producción en proceso a articulos terminados	

Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1143	INVENTARIO DE ARTICULOS TERMINADOS		260,722.50	
1143-01	Café empacado 1 LBS	260,722.50		
1142	INVENTARIO PRODUC. PROCESO			260,722.50
1142-01	Materiales Directos	231,000.00		
1142-02	Mano de Obra Directa	4,200.00		
1142-03	Costos Indirectos de Fabricación	25,522.50		
Suma Total			C\$ 260,722.50	C\$ 260,722.50

TABLA NO. 3. COSTOS OBTENIDOS A TRAVÉS DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

Cantidad a producir:	42 qq						
Elementos	Descripción	Cant/QQ		Cant. Total	C.U	Costo Total	
Materiales Directos	Café Molido	42qq		42	5500	231,000.00	
Sub total de Materiales Directos						C\$231,000.00	
Mano de Obra Directa	Actividad		Trabajadores	Cant. Total	C.U	Costo Total	
	Empacador		2	60	35	2,100.00	
	Sellado		2	60	35	2,100.00	
						120	
Sub total de Mano de Obra Directa						C\$4,200.00	
CIF	MID	Descripción		Cant. Total	C.U	Costo Total	
		Bolsa de polipropileno		4200	1.50	6,300.00	
	Etiqueta		4200	1.20	5,040.00		
	MOID	Gerente/supervisor					9,000.00
		Alquiler					2,880.00
	Otros CIF	Energía Eléctrica					360.00
		Deprec. Máquinas					1,402.50
		Transporte (gasolina)					540.00
Sub total de Costos Indirectos de Fabricación						C\$25,522.50	
COSTO TOTAL						C\$260,722.50	
PRODUCCIÓN						4200	
COSTO UNITARIO						C\$62.08	

Fuente: Elaboración Propia

Análisis de la aplicación del sistema de costos por procesos para la Comercializadora Esencia de Café

Mediante la información que se obtuvo a través de los diferentes métodos de obtención de datos, se llevó a cabo la aplicación de un sistema de costos por procesos dentro de la Comercializadora Esencia de Café durante el segundo trimestre del año 2022, por medio del cual se obtuvieron importes correspondientes a los costos obtenidos en el proceso productivo que se detallan en los puntos anteriores.

Al momento de haber realizado la respectiva aplicación del sistema de costos por procesos, se llegó a la necesidad de efectuar a los reportes una comparativa de los costos brindados por la empresa y los que se obtuvieron a través del sistema, destacando así los puntos más importantes que muestran una diferencia en la forma de operar.

A continuación, se presentan los datos estadísticos referentes a los elementos del costo que se obtuvieron a través de los métodos contables que utiliza la empresa y por medio del sistema de costos implementado:

Descripción	Costos proporcionados por la empresa	Costos según la aplicación del Sistema de costos por procesos
Materia Prima	231,000.00	231,000.00
Mano de Obra	1,050.00	4,200.00
Costos Indirectos de Fabricación	11,340.00	25,522.50
Costos totales	C\$ 243,390.00	C\$ 260,722.50
Producción	4200 unidades	4200 unidades
Costo Unitario	C\$ 57.95	C\$ 62.08

Fuente: Elaboración Propia

Los costos proporcionados por la empresa y los obtenidos a través del sistema de costos por procesos difieren en que la empresa no contabiliza el costo real de la mano de obra directa, sino que solamente incluye una parte de esta, donde se obtiene un monto total de C\$ 1,050.00, mientras que el sistema muestra los costos totales de mano de obra del proceso productivo proporcionados por el mismo sin excepción alguna, dando como resultado la cantidad de C\$4,200.00, es así que se presenta una diferencia de C\$ 3,150.00, esto debido a la manera en que se calculó cada una de estas como se muestra a continuación:

Contabilización de la mano de obra directa según la empresa:

	Actividad	Cant. Total	C.U	Costo Total
Mano de Obra Directa	Empacador	16	35	560.00
	Sellado y etiquetado	14	35	490.00
		30		1,050.00

Contabilización de la mano de obra directa según el sistema de costos:

Mano de Obra Directa	Actividad	Trabajadores	Cant. Total	C.U	Costo Total
	Empacador	2	60	35	2,100.00
	Sellado	2	60	35	2,100.00
			120		4,200.00

La manera en que se detallan las actividades es de forma distinta, ya que la empresa omite la cantidad de trabajadores que se utilizan en las actividades de empacado y sellado, además de que no se lleva un control de las horas exactas que laboran, esto repercute de gran manera al momento de llegar a un total de los costos de mano de obra directa, puesto que solo se asume un total de 30 horas, representando un 25% de lo que en realidad se realiza en este trimestre.

En el caso del sistema de costos, al momento de haber realizado las respectivas investigaciones y observaciones dentro de la comercializadora, se llegó a la conclusión de que la mejor alternativa para poder contabilizar la mano de obra directa correctamente es la inclusión de la cantidad de trabajadores que realizan cada función en el proceso productivo, utilizando el mismo formato con el que cuenta la empresa pero realizando el cálculo de cuantos quintales se empacaron y sellaron de café en el trimestre, número de operarios, todo esto multiplicado por el costo unitario, dando como resultado 120 horas pagadas a C\$ 35.00, es aquí donde radica la diferencia entre los costos totales obtenidos, que viene siendo de C\$3,150.00.

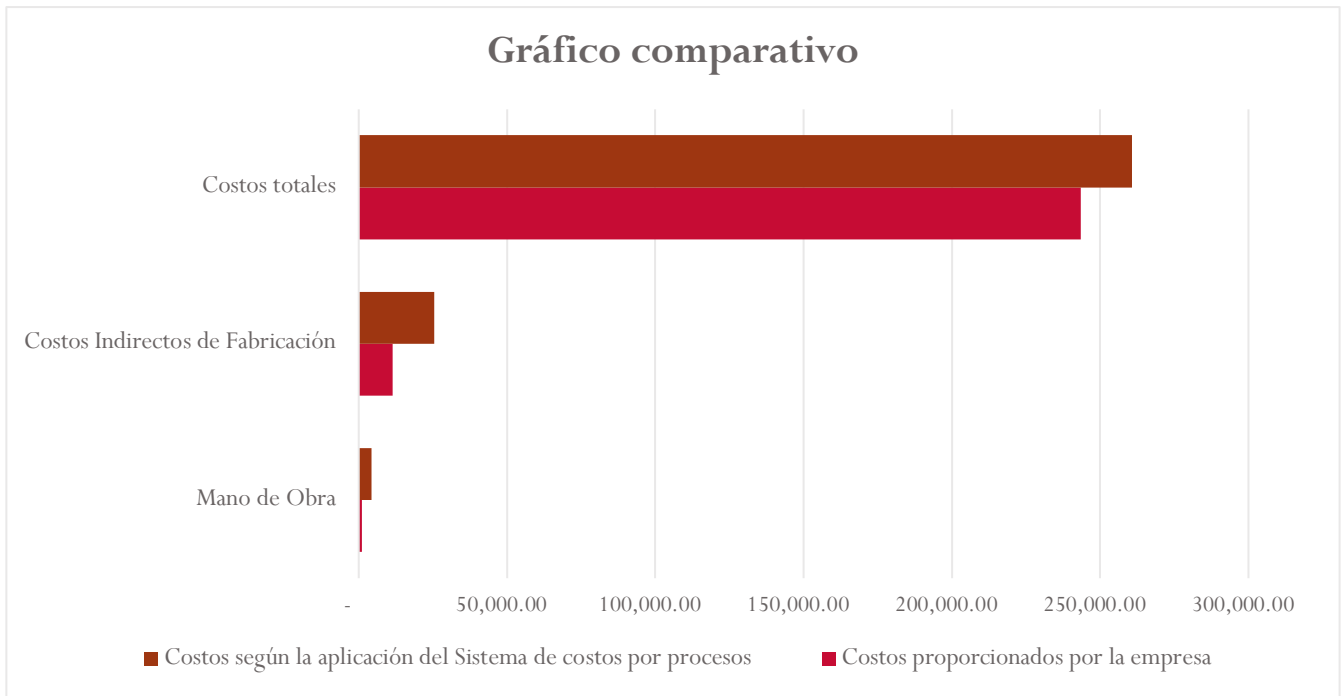
La empresa no contabiliza sus costos indirectos de fabricación en los cuales deberían incluir la mano de obra indirecta correspondiente al pago del trabajador que realiza la función de supervisar el proceso de elaboración del producto, la depreciación de sus maquinarias y del equipo de reparto, energía eléctrica, alquiler del local y el costo del combustible utilizado para el vehículo.

Costos Indirectos de Fabricación proporcionados por el Sistema de Costos por Procesos			Costos Indirectos de Fabricación presentados por la Comercializadora		
	Descripción			Descripción	
MID	Bolsa de polipropileno	6,300.00	MID	Bolsa de polipropileno	6,300.00
	Etiqueta	5,040.00		Etiqueta	5,040.00
MOID	Gerente/supervisor	9,000.00	MOID	Gerente/supervisor	-
					-
					-
Otros CIF	Alquiler	2,880.00	Otros CIF	Alquiler	-
	Energía Eléctrica	360.00		Energía Eléctrica	-
	Deprec. Máquinas	1,402.50		Deprec. Máquinas	-
	Transporte (gasolina)	540.00		Transporte (gasolina)	-
Subtotal CIF		C\$ 25,522.50	Subtotal CIF		C\$ 11,340.00

Fuente: Elaboración Propia

Como se puede observar, una de las principales diferencias mostradas dentro de las dos tablas de costos puestas a disposición por parte de la empresa y mediante el sistema de costos por procesos, es que la comercializadora no realiza el correspondiente registro de la mano de obra indirecta, omitiendo el pago del supervisor por la cantidad de C\$ 9,000.00 córdobas, equivalentes al 50% del pago total del salario del gerente, que es el responsable de realizar esta función.

En el caso de los datos obtenidos por el sistema de costos por procesos se detallan cada uno de los costos indirectos con los que cuenta la empresa durante el trimestre en estudio, mostrando que se incluyen costos de alquiler, energía eléctrica, depreciaciones y gasolina contabilizados en la cantidad de C\$ 5,182.50 córdobas, añadiéndole el salario del gerente que fue prorrateado por lo que él ejerce como supervisor como anteriormente se menciona, dando un total de C\$14,182.50 córdobas en la suma de los costos reflejados en la mano de obra indirecta y otros CIF. Debido a que mediante ambos métodos contables se registra el material indirecto, no se hace mención de sus cifras por lo que no generan una diferencia al momento de la interpretación del cuadro comparativo.



En el gráfico presente se aprecia la diferencia notoria entre los costos totales registrados de forma distinta, lo cual da a entender que al utilizar el sistema de costos por procesos en la Comercializadora Esencia de Café se obtiene un aumento de los CIF y del pago a los trabajadores.

La razón por la cual la empresa no toma en cuenta todos estos elementos en el proceso productivo es por la falta de conocimiento de cómo realizar los correspondientes registros contables por parte del gerente y la persona encargada del área administrativa. La determinación de los costos dentro de una empresa es vital en el momento de la planeación de metas a corto y largo plazo por lo que son de gran importancia para tomar decisiones de cómo se estará desarrollando la empresa y los cambios que ocurren en esta en el ciclo productivo, por ende es aquí donde reincide la relevancia de contar con una persona con capacidades y aptitudes esenciales para poder llevar a cabo el control y realizar los respectivos registros de los costos y gastos que inciden dentro del área en cuestión.

A través del siguiente Estado de Resultados, el cual refleja la situación en la que se encuentra la empresa acorde a los ingresos, costos y gastos obtenidos durante el segundo trimestre del año 2022, se tiene la idea de asistir al propietario a conocer los valores reales en cuanto a la utilidad o pérdida que se obtiene durante el período, esto conlleva a tomar mejores decisiones referentes al avance de la comercializadora en cuanto a progreso y planteamiento de objetivos.

Comercializadora Esencia de Café				
ESTADO DE RESULTADO				
Correspondiente período de abril a junio del 2022				
	Según sistema		Según la empresa	
INGRESOS		312,867.00		294,000.00
Ventas	312,867.00		294,000.00	
COSTOS		260,722.50		243,390.00
Costo de venta	260,722.50		243,390.00	
UTILIDAD O PERDIDA BRUTA		52,144.50		50,610.00
GASTOS DE OPERACIÓN		33,000.00		-
Gastos de venta		15,000.00		-
Sueldos y Salarios	15,000.00			
Gastos de administración		18,000.00		-
Sueldos y Salarios	18,000.00			
UTILIDAD DEL EJERCICIO		C\$ 19,144.50		C\$ 50,610.00

Elaborado por:

Revisado:

Autorizado:

Fuente: Elaboración Propia

La diferencia entre la ganancia percibida es notoria por lo que se viene reflejando a través de la investigación, ya que como antes se ha mencionado, la empresa carece de registros correspondientes a los costos indirectos de fabricación que da como resultado una utilidad de C\$50,610.00 dando a entender que la empresa está funcionando de la mejor manera por lo que tiene una ganancia bastante positiva, pero que realmente no es así, es aquí donde reincide la importancia de la correcta aplicación de los costos incurridos en el producto obtenidos mediante el sistema que se está implementando, donde se obtiene una utilidad neta por la cantidad de C\$19,144.50, dando una diferencia de C\$ 31,465.50

Proyecciones de Ventas

Durante el trimestre en estudio dentro de la Comercializadora Esencia de Café, se produjeron un total de 4200 unidades dando como resultado ingresos percibidos por la cantidad de C\$ 294,000.00 en este periodo de investigación, por lo que a través de la siguiente tabla se reflejarán las ventas esperadas en los meses que restan del año.

		Ventas Mensual/ und	Venta Empresa	Venta Sistema	Produc/Día
1	Abril	1182	82,740.00	88,049.71	39.40
2	Mayo	1322	92,540.00	98,478.61	44.07
3	Junio	1696	118,720.00	126,338.67	56.53
Segundo Trimestre		4200	C\$ 294,000.00	C\$ 312,867.00	46.67
VENTAS PROYECTADAS					
4	Julio	1703.12	119,218.62	126,869.30	56.77
5	Agosto	1710.28	119,719.34	127,402.15	57.01
6	Septiembre	1717.46	120,222.16	127,937.24	57.25
Tercer Trimestre		5130.86	C\$ 359,160.13	C\$ 382,208.68	57.01
7	Octubre	1724.67	120,727.10	128,474.57	57.49
8	Noviembre	1731.92	121,234.15	129,014.17	57.73
9	Diciembre	1739.19	121,743.33	129,556.03	57.97
Cuarto Trimestre		5195.78	C\$ 363,704.58	C\$ 387,044.77	57.73
Venta Anual					
		23857.50	C\$ 1,670,024.84	C\$ 1,777,196.13	53.80

Fuente: Elaboración Propia

Para poder obtener las ventas proyectadas en los siguientes meses se cuenta con un porcentaje de crecimiento de ventas esperadas del 5% anual, equivalente al 1.25% de forma trimestral y 0.42% al mes, este porcentaje fue aplicado debido a que la empresa es pequeña y se encuentra en pleno desarrollo dentro del mercado. En la tabla mostrada se detallan las ventas que se estimaron para cada uno de los meses, las unidades que se producen ya sea mensual o trimestral y el promedio de elementos producidos al día, esto con el objetivo de dar a conocer a la empresa las ventas ya sea utilizando el sistema de costos por procesos o bien las ventas que ellos obtienen, pero haciendoles saber que estas no cuentan con todos los costos y gastos que realmente incurren en el proceso productivo.

CONCLUSIONES

Luego de haber realizado la correspondiente investigación dentro de la empresa Comercializadora Esencia de Café, se ha llegado a una serie de conclusiones que se citarán a continuación:

- Se da la necesidad de implementar el sistema de costos por procesos para poder llevar a cabo efectivamente el proceso productivo y la comercialización del café empacado, el cual dará lugar a la optimización del uso de los recursos, siempre y cuando se aplique correctamente.
- Mediante la aplicación del sistema de costos al área de producción de la empresa se accedió a conocer el costo unitario y los gastos reales que se obtienen.
- Se pudo describir de manera satisfactoria el proceso productivo de la comercializadora.
- Se establecieron formatos que ayudarán a la empresa a realizar el correcto registro de los costos que inciden en la elaboración del producto.
- Para poder aplicar correctamente el sistema de costos, se dio la necesidad de partir desde las actividades principales de la empresa, comenzando desde la planeación de los objetivos, el control de los costos y funciones y la organización del área de producción, donde se dio a la tarea de elaborar un prorrateo necesario de los costos indirectos de fabricación que inciden en la correcta asignación de los costos totales de manufactura en cuanto a la fabricación del producto del café molido durante el segundo trimestre del año 2022 y de esta manera poder elaborar la comparación con los ingresos obtenidos de las ventas y a su vez proceder a la obtención de las utilidades.
- Se puede decir que la ejecución del sistema de costos por procesos en la Comercializadora Esencia de Café cumple con la finalidad del objetivo planteado en el supuesto de la investigación el cual es que mediante este medio contable se contribuirá a la obtención de costos exactos y fiables en el proceso de producción, la correcta fijación del precio del café molido y la toma decisiones por parte de la empresa a partir de los datos obtenidos.

BIBLIOGRAFÍA

Blandón Rivera, G. K. (s.f.).

Blandón Rivera, G. V. (04 de Febrero de 2020). *repositorio.unan.edu.ni*. Obtenido de Repositorio UNAN: <http://repositorio.unan.edu.ni/id/eprint/13379>

INEAF BUSINESS SCHOOL. (s.f.). *Material divulgativo de contabilidad*. Obtenido de INEAF: <https://www.ineaf.es/divulgativo/contabilidad/conceptos-basicos-de-contabilidad>

López, P. T. (febrero de 2016). *repositorio.unan.edu.ni*. Obtenido de Repositorio UNAN: <http://repositorio.unan.edu.ni/id/eprint/1865>

Mego, B. (10 de septiembre de 2020). *hdl.handle.net*. Obtenido de Repositorio Institucional UPN: <https://hdl.handle.net/11537/24669>