

**PROPUESTA DE APLICACION DE LA METODOLOGÍA DE COSTEO
TRADICIONAL EN LA EMPRESA “PULPIFRESH”**

**DIANA MARCELA AGUDELO CORREA
COD. 0530620**

**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA
SANTIAGO DE CALI
2016**

**PROPUESTA DE APLICACION DE LA METODOLOGÍA DE COSTEO
TRADICIONAL EN LA EMPRESA “PULPIFRESH”**

**DIANA MARCELA AGUDELO CORREA
COD. 0530620**

**Trabajo de Grado en la Modalidad de Práctica Empresarial requisito para
optar al título de Contador Público**

**DIRECTOR
EDILBERTO MONTAÑO OROZCO
CONTADOR PÚBLICO.**



**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTADURÍA PÚBLICA
SANTIAGO DE CALI
2016**

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma del presidente Jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN.....	10
CAPITULO 1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	11
1.1 CONTEXTO DEL PROBLEMA.....	11
1.2 ANTECEDENTES SOBRE EL PROBLEMA.....	11
1.3 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	12
1.4 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	13
CAPITULO 2. JUSTIFICACIÓN.....	14
CAPITULO 3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	15
3.1 OBJETIVO GENERAL.....	15
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
CAPITULO 4. METODOLOGIA.....	16
4.1 TIPO DE INVESTIGACION.....	186
4.2 METODO DE INVESTIGACION.....	186
4.3 FUENTES DE INVESTIGACION.....	¡Error! Marcador no definido.6
4.4 TECNICAS DE RECOLECCION DE INFORMACION.....	16
4.5 INSTRUMENTOS DE RECOLECCION.....	¡Error! Marcador no definido.6

CAPITULO 5.MARCO REFERENCIAL	18
5.1 MARCO TEORICO	18
5.1.1 Sistemas de Contabilidad de Costos	18
5.1.2 Concepto De Contabilidad De Costos	18
5.1.3 Costos	18
5.1.4 Clasificación De Los Costos	18
5.1.5 Bases De Costeo.....	20
5.1.6 Metodologías De Costeo	21
5.2 MARCO CONCEPTUAL.....	23
5.3 MARCO JURÍDICO	25
CAPITULO 6. ANÁLISIS DE LA EMPRESA.....	26
6.1 MARCO CONTEXTUAL	26
6.2 RESEÑA HISTÓRICA	26
6.3 POLÍTICAS DE CALIDAD	26
6.4 MISION.....	26
6.5 VISION	27
6.6 PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.....	27
CAPITULO 7. DIAGNÓSTICO DE LA DEPENDENCIA A ANALIZAR.....	28
7.1 DIAGRAMA DE BLOQUE DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	29
7.2 ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA	30
7.3 UBICACIÓN DE LA PLANTA FÍSICA.....	31

7.4 DISTRIBUCIÓN FÍSICA DE LA PLANTA	32
7.5 DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA.....	33
7.5 RECURSOS HUMANOS	35
7.7 DIAGRAMA DE PROCESO.....	36
7.7.1 Explicación Del Proceso	37
CAPITULO 8. SISTEMAS DE INFORMACIÓN CONTABLE	38
8.1 DESCRIPCIÓN.....	38
CAPITULO 9. ANÁLISIS GENERAL DEL ENTORNO INTERNO.....	41
9.1 VALOR AGREGADO.....	41
9.1.1 Gestión de la Calidad	41
9.2 MERCADEO, CANALES DE DISTRIBUCIÓN Y POLÍTICAS DE VENTAS .	43
9.3 ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN	44
CAPITULO 10. ANÁLISIS ORGANIZACIONAL.....	45
CAPITULO 11. ANÁLISIS DEL ENTORNO EXTERNO.....	47
11.1 ENTORNO CIENTIFICO TECNOLOGICO	47
11.2 ENTORNO AMBIENTAL	48
11.3 ENTORNO ECONOMICO	49
11.4 ENTORNO SOCIO CULTURAL	50
11.5 ENTORNO POLITICO	51
11.5 ENTORNO JURIDICO	52
11.7 ENTORNO ETICO.....	53
CAPITULO 12. MERCADEO	54
12.1 PROVEEDORES.....	54
12.2 COMPETENCIA	54
12.3 MATRIZ DOFA	56

CAPITULO 13. PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADO.....	57
13.1 OBJETIVOS	57
13.1.1 Objetivo General.....	57
13.2 CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS.....	65
14. CONCLUSIONES.....	66
15. RECOMENDACIONES.....	67
BIBLIOGRAFÍA	68

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Diagrama de Bloque del proceso de producción	22
figura 2. Diagrama de Bloque del proceso de producción.....	28
Figura 3. Organigrama de la empresa PULPIFRESH.....	30
Figura 4. Ubicación Geográfica de la planta de PULPIFRESH.....	31
Figura 5. Diseño e Infraestructura de la empresa PULPIFRESH.....	33
Figura 6. Plano y distribución de la Planta.....	34
Figura 7. Diagrama de Proceso de Producción de PULPIFRESH.....	36
Figura 8. Esquema de actividades de producción	44
Figura 9. Mapa de Procesos de PULPIFRESH.....	46
Figura 10. Diagrama de Pareto.....	58

LISTA DE TABLAS

Pág.

Tabla 1. Análisis de la empresa	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 2. Especificaciones de la Infraestructura física de PULPIFRESH.....	35
Tabla 3. Documentos contables necesarios en el sistema contable.....	39
Tabla 4. Competidores.....	55
Tabla 5. Análisis DOFA en base a la competencia	56
Tabla 5. Volumen de ventas	58
Tabla 7. Distribución nómina y prestaciones sociales.....	78
Tabla. 8. Materia Prima Utilizada Pulpa de Mango x 1000 grs	79
Tabla. 9. Distribución de los C.I.F Pulpa de Mango x 1000 grs	80
Tabla 10. Costo Total Pulpa de Mango x 1000 grs	81
Tabla 11. Materia Prima Utilizada Lulo x 1000 grs.....	82
Tabla 12. Costo Total Lulo x 1000 grs	83

INTRODUCCIÓN

Con el presente trabajo de investigación bajo la modalidad de Práctica Empresarial se pretende presentar la propuesta de un sistema de costos que permita a la empresa PULPIFRESH tener información para una optimización en sus procesos de producción.

Otro aspecto importante del trabajo de investigación es que la creación de un documento académico que sirva como el punto de partida para la construcción de indicadores buscando medir la gestión de la administración y como apoyo para garantizar que se dé cumplimiento a lo establecido en sus estatutos sociales.

Finalmente con este proyecto de investigación se realiza la importancia de contar con un sistema que además de controlar los costos de operación, sirva también para la toma de decisiones por parte de la Gerencia y además permite alcanzar estándares de optimización de recursos a través de la estandarización de procesos por medio de la toma de tiempos, movimientos y consumo de recursos por actividad lo que se resume en un sistema de control gerencial.

Se espera que este trabajo sirva de guía para futuras generaciones estudiantiles, buscando en ellos intereses en analizar las finanzas de empresas privadas y en las cuales se busque el mejoramiento continuo que permita el desarrollo económico para las pequeñas y medianas empresas de la región contribuyendo así a un mejor equilibrio económico y social y para que los grupos de investigación de la Universidad del Valle, en la Facultad de Ciencias de la Administración se re acrediten y continúen contribuyendo a la sociedad con sus aportes científico-contables.

CAPITULO 1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 CONTEXTO DEL PROBLEMA

En un mundo globalizado y de economías conjuntas, se ha generado la necesidad de crear herramientas que permitan tener mejor eficiencia en el manejo y uso de los recursos organizacionales, que permita a las empresas a nivel mundial ser más competitivas y es entonces cuando la necesidad de contar con un sistema de información gerencial obliga a las organizaciones a poner en marcha planes estratégicos que permitan mitigar riesgos y optimizar recursos, es allí cuando toma gran relevancia e importancia la contabilidad de costos como estandarte de las acciones a ejecutar que permitan la acertada toma de decisiones partiendo de la información generada cuyas características es ser precisa y fidedigna.

En Colombia, El sector de alimentos, específicamente en cuanto a jugos, bebidas y pulpa de fruta; ha tenido un aumento significativo en cuanto a competencia durante los últimos años; esta competencia ha logrado que dentro del gremio cada una de las empresas se esmere por brindarles a sus clientes productos de alta calidad a un bajo precio. Lo anterior, en condiciones normales sería muy bueno para el cliente, pero realmente quienes se están viendo afectados por esta competencia son las mismas empresas, quienes con tal de retener o conseguir un nuevo cliente, han tomado la decisión de brindarle al cliente precios por debajo de los costos.

1.2 ANTECEDENTES SOBRE EL PROBLEMA

En el trabajo de investigación se ha tomado como una de las bases de referencia el trabajo llamado PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO PARA EL DISEÑO DE SISTEMA DE COSTO de María del Pilar Garzón Wilson (Garzón, 2007); El tema tratado forma parte de su Proyecto de Investigación, sobre la necesidad y efectividad de los sistemas de costos en las diferentes actividades económicas.

La contabilidad es denominada por los diversos autores como: el arte, ciencia, técnica, interpretación y métodos utilizados para registrar sistemáticamente las transacciones que afectan la actividad económica de una empresa (Montaño, 2011), entonces se presume que:

La función principal de la contabilidad financiera es llevar en forma histórica la vida económica de una empresa, los registros de cifras pasadas sirven para tomar decisiones que beneficien en el presente o a futuro. También proporciona los Estados Contables o estados financieros que son sujetos al análisis e interpretación, informando a los administradores, a terceras personas y a entes estatales del desarrollo de las operaciones de la empresa”¹.

Para este caso, la Contabilidad de Costos es la rama de la contabilidad general que sintetiza y registra los costos de los centros fabriles, de servicios y comerciales de una empresa, con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos, a través de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación.

Si se analizan los objetivos y las características de éste concepto se observaría que el mismo abre la posibilidad de evaluar de manera sistemática la eficiencia en cuanto al uso de los recursos, materiales, financieros y la fuerza de trabajo que se emplean en la actividad generadora de costo, para determinar los precios de los productos o servicios; analizar los gastos y su comportamiento según la clasificación realizada de los mismos; El período de análisis y costeo de los productos, facilita la valoración de posibles decisiones y sobre todo la reducción o minimización de los costos.

Esta compleja actividad amerita de la aplicación de un conjunto de técnicas y procedimientos que permitan cuantificar el sacrificio económico incurrido para generar ingresos o fabricar inventarios y que regulan a su vez el registro, control, análisis de los recursos materiales, laborales y financieros en el proceso de producción; a esto lo denominamos Sistema de Costo.

1.3 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

PULPIFRESH, no cuenta con costos reales, el sistema utilizado actualmente es meramente informal no cuenta con todo el proceso definido de establecer el costo por lo que es difícil para competir con precio y así poder conservar y conseguir nuevos clientes, de ahí nace la necesidad de implementar un sistema de costos que ayude a la empresa a conocer sus verdaderos costos.

Por lo tanto es indispensable presentar una propuesta de sistema de costos a Pulpi Fresh que le permita hacer un análisis adecuado de sus costos por cada producto elaborado, donde se genere información útil, comprensible y comparable

¹ Docente Millán Julio Cesar, clase de Contabilidad financiera, Universidad de Valle, Cali, Diciembre de 2004.

proporcionando beneficios contables, administrativos y financieros de forma oportuna y eficaz, los cuales van a servir de base para la toma de decisiones y la fijación de precios a los productos beneficiando a los diferentes intereses que participan en la organización.

La implementación de una propuesta de costos en la empresa PULPIFRESH se ha convertido en una necesidad primaria, ya que en el momento no cuentan con información exacta que les permita tomar decisiones efectivas en la organización; es por esto que al analizar la empresa dentro del diagnóstico externo debemos considerar que el sector de alimentos a nivel nacional, continua siendo el mayor renglón de la industria manufacturera, la situación económica de las pequeñas y medianas empresas dedicadas al procesamiento de frutas y verduras han perdido estabilidad en los últimos años, de acuerdo a estudios de Fenalco y Fedesarrollo, debido a la entrada de productos similares con bajos aranceles y bajo costos de adquisición.

Dado que el sector está sujeto a la intervención de precios, generando variaciones en cuanto al desarrollo del mercado, en ocasiones no es competitivo ante las importaciones.

Con lo anterior es importante resaltar que bajo estas circunstancias sino se cuenta con un sistema de costos es más débil aun su economía y sostenimiento económico y financiero.

Con la implementación de este diseño de sistema de costos se podrán ver resultados más eficientes y de esta forma analizar el impacto que genera en su economía y a nivel financiero.

1.4 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo diseñar una propuesta de sistema de costeo tradicional para la empresa PULPIFRESH, que permita optimizar los recursos y tomar decisiones adecuadas?

CAPITULO 2. JUSTIFICACIÓN

La elaboración de este trabajo de investigación bajo la modalidad de práctica empresarial nace de la necesidad que tiene la Administración de la empresa PULPIFRESH en cuanto al adecuado manejo y utilización de los recursos para producir los bienes a la venta.

Este trabajo permitirá adicionalmente medir la gestión contable y financiera de PULPIFRESH y de esta forma asegurar que la información que se suministre a las directivas de la empresa sirva como base para la adecuada toma de decisiones.

El trabajo de investigación permitirá entregar elementos validos a la Administración General de la empresa para que evalúe la manera de como requerir y analizar la información contable y de esta manera pueda evidenciar la importancia de los costos en cuanto a toma de decisiones financieras y sociales que permitan cumplir con su objeto misional y de compromiso de desarrollo para la región.

En lo referente a la justificación académica, este trabajo de investigación permitirá a la comunidad estudiantil, tener un material bibliográfico que sirva de consulta en lo referente a la propuesta de un sistema de costos bajo la metodología Tradicional que permita establecer políticas de control de los recursos en las empresas manufactureras específicamente en las pertenecientes al sector de bebidas no alcohólicas a base de frutas naturales.

Socialmente, este trabajo de investigación, permitirá a la comunidad del municipio de Santiago de Cali y en general al Valle del Cauca, específicamente a las empresas productoras de bebidas no alcohólicas a base de frutas naturales, conocer el avance realizado en la estandarización de políticas de producción de bebidas naturales y así mismo las condiciones de seguridad, salubridad e higiene de los productos que son elaborados por las empresas nacionales que finalmente son consumidos y de esta manera incentivar la economía regional para mejorar la calidad de vida de sus habitantes.

A nivel personal como requerimiento para obtener el título de Contador Público; el trabajo de investigación de modalidad práctica empresarial, nos permitirá conocer el desenvolvimiento real de un negocio partiendo de sus principios administrativas y nos dará la oportunidad de participar activamente en la generación de valor a través de la implementación de nuevos conceptos y mecanismos de optimización de recursos.

CAPITULO 3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar una propuesta de guía metodológica que permita la implementación de un sistema de costos completamente automatizado en el software contable Saiopen, el cual se base en una metodología de costeo tradicional por procesos para la empresa PULPIFRESH.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diagnosticar el estado actual de la información contable y administrativa de la empresa Pulpi Fresh.
- Identificar cada una de las actividades del proceso productivo.
- Establecer con la cadena de valor inductores con los cuales se pueda realizar la asignación más precisa de los CIF.
- Identificar y calcular de acuerdo al diagrama de Pareto los productos a los cuales se les hará el costeo.
- Aplicar los costos unitarios a las unidades producidas y terminadas para identificar los costos totales.
- Determinar los costos totales bajo el sistema de costeo por proceso.
- Establecer el costo total de los productos analizando e involucrando cada uno de los elementos del costo.

CAPITULO 4. METODOLOGÍA

4.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

El diseño de este trabajo de investigación será de tipo descriptivo porque a través de la participación directa entre Empresa y academia se hará una descripción elaborada para un adecuado diseño e implementación de la metodología de costo a implementar en PULPIRESH.

4.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

En el desarrollo de este trabajo de investigación se acudirá a la aplicación del método Inductivo porque nos va a llevar del conocimiento general de la manera de costeo de la empresa hasta la aplicabilidad de una guía metodológica de costeo tradicional.

4.3 FUENTES DE INVESTIGACIÓN

Como fuente primaria para obtener la información necesaria y así estructurar este trabajo de investigación se analizarán los Documentos que proporcionará la Biblioteca de la Universidad del Valle tales como estudios realizados en empresas manufactureras de la región.

Como fuente secundaria para la obtención de la información se emplearán consultas a libros, trabajos de grado, revistas científicas, diccionarios, entrevistas y toda la normatividad referente al tema objeto del estudio.

4.4 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Para el desarrollo de este trabajo de investigación se empleará la técnica de análisis documental, mediante la revisión de sus principales documentos que soportan la contabilidad y su gestión administrativa

4.5 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN

Para llevar a cabo el trabajo de investigación será necesario que acudamos a los siguientes mecanismos e instrumentos para efectuar la recolección de la información:

Información Primaria.

- Se efectuara una entrevista inicial con el Gerente de la empresa PULPIFRESH en la cual se indicará la razón y el alcance del estudio.

Información Secundaria

- Se llevaran a cabo una serie de entrevistas formales e informales dentro de lo posible, con los miembros del área de producción, administración y contabilidad.
- Se examinara y analizara la documentación suministrada por la administración de la empresa tales como balances y estados de resultados.
- Finalmente se efectuara un sintetización de la problemática y análisis de los resultados alcanzados.

CAPITULO 5. MARCO REFERENCIAL

5.1 MARCO TEÓRICO

5.1.1 Sistemas de Contabilidad de Costos. En general todas las organizaciones sin importar su actividad requieren de la implementación de un sistema de Contabilidad, bien sea una empresa manufacturera, de servicios e incluso las organizaciones sin ánimo de lucro.

Los sistemas de Contabilidad de costos tienen como objetivo esencial la solidificación en la toma de decisiones gerenciales y ayuda también en la organización de informes financieros (Horngren , Sundem, y Stratton, 2005).

5.1.2 Concepto De Contabilidad De Costos. La información requerida por la empresa se puede encontrar en el conjunto de operaciones diarias, expresada de una forma clara en la contabilidad de costos, de la cual se desprende la evaluación de la gestión administrativa y gerencial convirtiéndose en una herramienta fundamental para la consolidación de las entidades.

5.1.3 Costos. Son el conjunto de pagos y obligaciones contraídas, consumos, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones atribuibles a un periodo determinado, relacionadas con las funciones de producción, distribución, administración.

5.1.4 Sistemas De Los Costos. Los costos se clasifican de acuerdo al sistema de costeo que se utilice, definiendo sistema de costeo como Conjunto de elementos de costeo interrelacionados para un mismo fin, que determinan el costo de producir un bien u ofrecer un servicio y se establecen los siguientes sistemas de costo:

Por Órdenes de Producción

Este sistema Acumula los costos por cada orden Utilizando una sola cuenta de productos en proceso, La unidad de costeo es la orden de pedido, es conveniente para aquellas empresas cuya producción se hace atendiendo un pedido de un cliente o una orden de producción determinada; El cliente determina las características del producto, es decir, calidad, cantidad, formas, etc.; La producción se hace por un lote (un solo producto, un número definido de ellos) además Los cuatro elementos del costo (MPD, PD, CE,CIF) son acumulados alrededor de la orden de pedido (o de producción), sin importar que estos empiecen y/o terminen antes y/o después del período contable de la empresa.

Finalmente Por tratarse de una producción intermitente y heterogénea y por ser el pedido una unidad para acumular los costos tan estrechos y no coincidir con el período contable, los CIF deben aplicarse a las diferentes órdenes usando tasas predeterminadas o sistemas de ponderación tomando como base de asignación las unidades del pedido, las HPD, etc., y así poder valorar los productos de la orden de pedido.

Por Procesos.

Es un subsistema de la contabilidad general que acumula los costos alrededor de una unidad que se conoce como departamento, centro de costos o proceso, en cada una se van acumulando todos los costos incurridos durante el proceso con el fin de asignarlos a los productos que van pasando por un departamento en el mismo período; en síntesis es un sistema de acumulación de costos de producción por departamentos o centros de costos, en cada departamento o centro de costos se realizan diferentes funciones o procesos, el sistema cuenta con un gran número de productos homogéneos que pasan por una serie de procesos donde cada uno efectúa una o más operaciones que acercan al producto a su terminación.

Acumula los costos por cada proceso, Utiliza una cuenta de producción en proceso para cada proceso, La unidad de costeo es el proceso o departamento, es particularmente conveniente para las empresas que usan tecnologías de producción continua. Ejemplo: Producción de papel, refinerías de petróleo, procesos químicos, licoreras, textileras automatizadas, un cliente individualmente tomado no condiciona las características de los productos, aunque el producto si se hace atendiendo sus necesidades, Los cuatro elementos del costo (MPD, PD, CE, CIF), son acumulados alrededor de un departamento, proceso o centro de costos para cada período con el fin de asignarlos a medida que van pasando por esos departamentos.

Se trata de una producción permanente y homogénea y como en un período todas las unidades que se inician en un proceso, no se alcanzan a terminar, es necesario para la asignación de los costos incurridos, dar a esas unidades en proceso alguna equivalencia dependiendo del grado de elaboración en que se encuentran. Al final del proceso se suman para determinar por elementos del

costo, las unidades equivalentes completas para el cálculo del costo unitario de producción (Polimeni, Fabozzi, y Adelberg, 1994).

Además de contar con sus metodologías, los sistemas de costo deben contar con unas bases de costeo que se exponen a continuación:

Costos por operaciones

Este sistema es utilizado en la producción de bienes que poseen algunas características comunes además de algunas características individuales; este sistema establece distinciones entre lotes de producto; los materiales son asignados a los lotes específicamente en la misma forma que se hace en un sistema de órdenes de trabajo y al igual que el sistema de costeo por proceso acumula los costos por cada operación. (Horngren, 2007, p. 123).

5.1.5 Bases De Costeo. Las bases de costeo son la acumulación de costos en términos de tiempo presente o pasado y pueden ser por Costeo histórico, Costeo predeterminado el cual se clasifica en costo estándar o costo estimado.

Costo Histórico

Son los valores incurridos o ejecutados en los diferentes elementos del costo. Es decir en tiempo presente o pasado.

Costo Predeterminado

Son los costos calculados o estimados antes de su ocurrencia tanto en cantidad como en valores o precios, es decir tiempo futuro del corto, mediano y largo plazo.

Los costos predeterminados se clasifican en:

Costos Estándar

Están fundamentadas en estudios científicos de ingeniería, con estudio de tiempos y movimientos, definición de estándares de la materia prima directa, del personal directo, los costos externalizados y de los CIF

Costos Estimados

Están basadas en la experiencia, la praxis, es decir, son empíricas, un estudio de la materia prima directa, el personal directo, los Costos externalizados y CIF, tomados de la experiencia, la diferencia entre los costos históricos y los predeterminados se denominan variaciones.

Ahora bien existen diferentes metodologías de costeo para implementar en las organizaciones, entendiendo metodología como “Conjunto de métodos que se siguen en una investigación científica o en una exposición doctrinal. Estudio de los principios que guían, o deberían guiar, la investigación científica” (Contaduría General de la Nación, 2015, párra. 1).

5.1.6 Metodologías De Costeo.

Metodología de Costeo Tradicional

Esta metodología de costos acumula los costos de los diferentes productos o servicios para los tres elementos que lo constituyen como: Materia Prima directa, Personal directo Costos externalizados y Costos Indirectos de Fabricación, de igual manera esta se clasifica en:

- Absorbente.
- Costeo Variable.

Metodología de costeo basado en Actividades

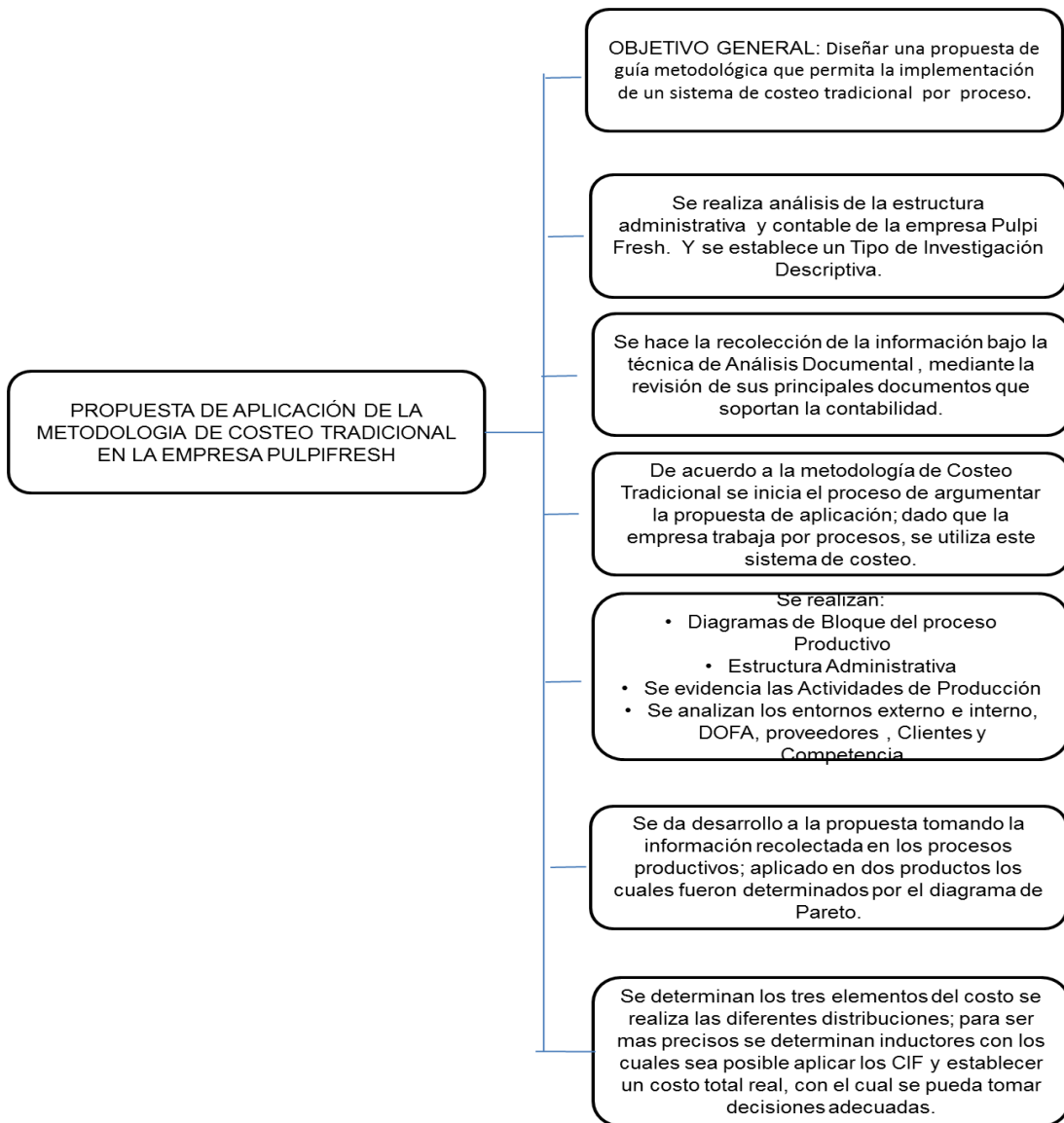
Esta metodología acumula los costos de los diferentes productos a través de las actividades bajo la hipótesis de que “Las distintas actividades que se desarrollan en la empresa son las que consumen los recursos y las que originan los costos, no los productos. Estos últimos tan sólo consumen las actividades necesarias para su obtención” (Kaplan y Cooper, 2000, p. 35). En otras palabras los productos consumen actividades y las actividades consumen recursos.

Es una técnica de costeo que pretende la correcta relación de los costos de producción y los gastos de administración con un producto específico o línea de negocio; Se basa en la medición de las actividades involucradas en cada uno de los procesos, utilizando un elemento de asignación de costos o una base de distribución razonable, que se les denomina conductores de costo o cost drivers” (Universidad Eafit, 2013, párr. 1).

Cadena de Valor

Esta metodología de costeo Acumula los costos a través de trece actividades, Primarias, de Apoyo y Complementarias, divide la empresa en sus actividades de relevancia estratégica para que se pueda comprender el comportamiento de los costos e identificar las fuentes existentes y potenciales de diferenciación; La cadena de valor exhibe el valor total del producto y parte de la premisa “Los productos consumen actividades primarias, de apoyo y complementarias y estas consumen los recursos.”

Figura 1. Mapa Conceptual de la Propuesta de Aplicación.



5.2 MARCO CONCEPTUAL

En Colombia existe una gran inquietud por parte de las empresas privadas especialmente por las pequeñas y medianas empresas sobre su realidad económica y la manera en cómo deberían maximizar sus recursos.

De acuerdo con lo anterior es necesario decir que para la empresa PULPIFRESH es muy necesario contar con un sistema de costos que le permita conocer cuál es su realidad económica y cuáles son sus falencias de tipo financiero y operativo en el momento de producir, esto dado que a través de la historia en Colombia desde los años 80 se ha venido evidenciando el dinamismo en la producción industrial de bebidas de jugos a base de frutas, durante el año 2000 se evidencio un incrementó en la venta de jugos naturales cercano a un 89.5% lo que refleja la incursión de las empresas fabricantes de bebidas tradicionales en el negocio de industrialización de jugos de frutas.

Hoy en día la tendencia del mercado de bebidas naturales, marca un cambio de preferencias del consumidor hacia los productos no alcohólicos y saludables, con aromas y sabores innovadores, favoreciendo ampliamente el desarrollo de las bebidas a partir de la pulpa de frutas, tanto en el mercado de los países desarrollados como en de los países emergentes como lo es Colombia.

Es de anotar que “los jugos naturales son elaborados a partir de la pulpa de la fruta que es la parte comestible de la misma; es decir, el producto obtenido de la separación de las partes comestibles carnosas de la fruta desechando la cáscara semillas y bagazo mediante procesos tecnológicos adecuados.

Las empresas dedicadas a la elaboración de jugos naturales tienen que contar con un mecanismo de conservación de las pulpas y lo hacen a través de la congelación que es un método rápido, limpio y eficaz para conservar productos en un estado lo más próximo posible al fresco. Las frutas que se preparan y envasan cuidadosamente retienen no solamente el máximo sabor y buen color, sino también un elevado porcentaje de su valor nutritivo original.

La fruticultura ha sido considerada una de las actividades agrícolas más promisorias para el país en el contexto de la internacionalización de los mercados. A nivel mundial, los mercados de frutas frescas y procesadas son unos de los más dinámicos del sector agroalimentario y su crecimiento se ha visto favorecido por los cambios en las preferencias de los consumidores, ahora más inclinados hacia alimentos frescos y saludables, por el crecimiento del ingreso per cápita, especialmente en los países desarrollados y por los fenómenos de sustitución y diversificación del consumo, como consecuencia de una mayor liberalización y apertura de mercados, además de los avances tecnológicos en empaques, conservación y transporte; Así mismo, ante los mayores riesgos para la salud pública, la sanidad vegetal y el medio ambiente, derivados de la mayor libertad del comercio, se han establecido requisitos de

ingresos de productos a los mercados relacionados con el cumplimiento de estrictas normas.

Por otro lado, las empresas transnacionales ocupan posiciones dominantes en los canales internacionales de comercio de frutas y productos derivados, y es creciente la participación de grandes cadenas de supermercados y la venta minorista.

Estos hechos han llevado a que en la organización del mercado se observe una tendencia a la articulación y coordinación explícita entre los eslabones de la cadena de producción – consumo.

En Colombia las áreas sembradas en frutas (incluyendo banano) representaron en el año 2000, el 14% del área total dedicada a la agricultura sin café y dieron cuenta del 35% del valor de esta producción en el mismo año. Aunque la estadística oficial impone aún grandes reservas, permite destacar la importancia económica y social de la actividad frutícola en el país.

Las principales frutas cultivadas en el país son cítricos (35.000 has), guayaba (11.000 has), mango (11.000 has), piña (10.200 has), aguacate (9.000 has), tomate de árbol (5.900 has), mora (5.900 has), patilla (8.200 has) y papaya (5.200 has). Los demás frutales, en general, tienden a consolidarse en regiones o departamentos que son estables en su producción, pero predomina una gran dispersión geográfica y pequeñas explotaciones con restricciones tecnológicas, financieras y empresariales.

De las 248.001 hectáreas que tenía el país con frutales en producción en Diciembre del año 2000, contando el banano de exportación, el Valle presentó el 10% del área, el 7% de la producción y el 9% del ingreso pagado al fruticultor en finca.

De acuerdo con el Consejo Departamental de Estadística del Valle, CODE, el Valle tenía en el 2000, 24.955 hectáreas con 25 especies de frutales en producción.

El melón, mango, vid, tangelo, lima ácida, Tahití, limón pajarito, banano, naranja y mandarina, son 9 especies exóticas que conforman el 47.58% del área del Valle con frutales en producción; a nivel nacional, las exóticas representan el 44.58%.

La producción de las 300.152 toneladas de fruta le representó al productor 157.747 millones de pesos o 70 millones de dólares. Esta actividad generó además 5.5 millones de jornales directos, pues la producción de fruta genera en Colombia 227 jornales directos por hectárea al año como promedio, en contraste con 82 de la caña de azúcar. Esto equivale a 24.955 empleos directos y 57.421 indirectos. El cultivo de la vid en particular genera 500 jornales por hectárea / año, el maracuyá 440 y la mora 400.

Las condiciones del Valle del Cauca son ideales para la producción de fruta por suelo, clima, orografía y situación geográfica. El potencial para frutas de exportación es importante” (Girona y Noguera, 2004, p. 45)

Esta compleja actividad amerita de la aplicación de un conjunto de técnicas y procedimientos que permitan cuantificar el sacrificio económico incurrido para generar ingresos o fabricar inventarios y que regulan a su vez el registro, control, análisis de los recursos materiales, laborales y financieros en el proceso de producción; a esto lo denominamos Sistema de Costo.

5.3 MARCO JURÍDICO

En Colombia las entidades de carácter público y particular están sujetas a una serie de normas y reglamentos que permiten homogeneizar la información contable, financiera y de gestión que debe ser presentada al estado a través de sus diferentes entidades de verificación y control.

Es por esto que el presente trabajo de investigación deberá sujetarse de acuerdo a lo emanado en los siguientes preceptos administrativos y de control:

LEY No.1314 del 13 JULIO 2009

“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”.

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.

Ley 43 de 1990

Esta ley será aplicable al trabajo de investigación dado que en esta se expresa en su artículo 2 las actividades relacionadas con la ciencia contable.

CAPITULO 6. ANÁLISIS DE LA EMPRESA

6.1 MARCO CONTEXTUAL

6.2 RESEÑA HISTÓRICA

A finales del año 2000 el joven antioqueño Cesar Augusto Aristizabal cristalizó su proyecto empresarial al iniciar funcionamiento la micro empresa denominada inicialmente Frutifresh, el sueño realizado de una empresa con los fundamentos de calidad y servicio orientada en la satisfacción del cliente caleño al cumplir sus requerimientos de productos alimenticios naturales; un proyecto que surgió de la necesidad y la visión de un emprendedor.

Ese fue el primer paso de Frutifresh al iniciar la producción de la procesadora de frutas con una línea pequeña, la cual rápidamente se fortaleció dada la estrategia de mejoramiento; misma que permitió por ensayo-error, corregir rápidamente los problemas del proceso de producción y comercialización y fortalecer los aciertos administrativos. El asesoramiento de profesionales, el apoyo de amigos empresarios y en definitiva la decisión firme de fortalecer cada día esta empresa hizo que se estructurara en la planta de procesamiento que presenta hoy día (Pulpi Fresh, 2015).

La empresa planeó y organizó todos sus procesos de forma exhaustiva, lo que condujo a optimizar el tiempo y los recursos.

6.3 POLÍTICAS DE CALIDAD

Satisfacer las necesidades de nuestros clientes con productos estandarizados de óptima calidad mediante el mejoramiento continuo de los procesos de administración, producción y apoyo; contando con la participación del talento humano, la competencia de los proveedores, el uso de tecnología adecuada, la participación y comunicación abiertas, todo esto liderado y promovido por la dirección estratégica (Pulpi Fresh, 2015)..

6.4 MISION

En PULPI FRESH trabajamos en la producción de pulpa de fruta y sus derivados, productos orientados a satisfacer las expectativas de nuestros clientes con valor agregado apreciable.

Competimos a nivel regional con la participación de talento humano calificado y tecnología apropiada. Contribuimos al desarrollo de nuestro país al bienestar de nuestros colaboradores y al crecimiento de la organización (Pulpi Fresh, 2015, p. 2).

6.5 VISION

EN EL 2020, PULPI FRESH/ CESAR AUGUSTO ARISTIZABAL tendrá definida su especialización en pulpa de fruta y jugos naturales procesados, logrando posicionarse como una excelente alternativa dentro de las empresas de procesamiento de pulpa y jugos naturales EN EL 2018, PULPI FRESH tendrá definida su especialización en pulpa de fruta y jugos naturales procesados, logrando posicionarse en el 2020 como una excelente alternativa dentro de las empresas de procesamiento de pulpa y jugos naturales (Pulpi Fresh, 2015, p. 2).

6.6 PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

Pulpi Fresh, en cuanto a su desempeño en el mercado, cuenta con un alto nivel de reconocimiento por su calidad en los derivados de la fruta. Ofrecen actualmente dos líneas:

- Pulpa de fruta congelada en presentaciones de 100, 500 y 1000 gramos con variación en los siete sabores primarios (fresa, guanábana, lulo, mango, mora, guayaba, tomate de árbol) de gran duración, calidad y sabor en razón de la preservación de las cualidades naturales ya que sus procesos van desde la selección rigurosa de la fruta pasando por el proceso normalizado de lavado, despulpado, escaldado, laboratorio, empaque y almacenamiento hasta la llegada del producto al consumidor final logrando así un producto con todos los estándares de higiene y calidad; Están centrados principalmente en la pulpa de fruta para jugos lo cual representa el 70% de los ingresos (Pulpi Fresh, 2015, p. 3).

CAPITULO 7. DIAGNÓSTICO DE LA DEPENDENCIA A ANALIZAR

La Organización PULPIFRESH, se compone de una serie de departamentos que unidos conforman la actividad organizacional. Los departamentos de la empresa se encuentran integrados en diferentes áreas específicas como lo son:

- Administrativos.
- Personal de Producción.

Teniendo en cuenta el objetivo del presente trabajo, el cual se desarrolla en base a la optimización de los costos en torno a la producción, se implementará la evaluación correspondiente en torno al departamento de producción y las actividades que de allí se desprenden, entendiendo la cadena de valor de la empresa en base a su producción.

A partir de esa actividad productiva, se desprenden precisamente las actividades del Diagrama de Bloque del proceso sobre el cual se destacan los elementos necesarios para construir un sistema de costos basado en la cadena de valor.

El Diagrama de Bloque de la producción, depende a su vez de otros departamentos como lo son:

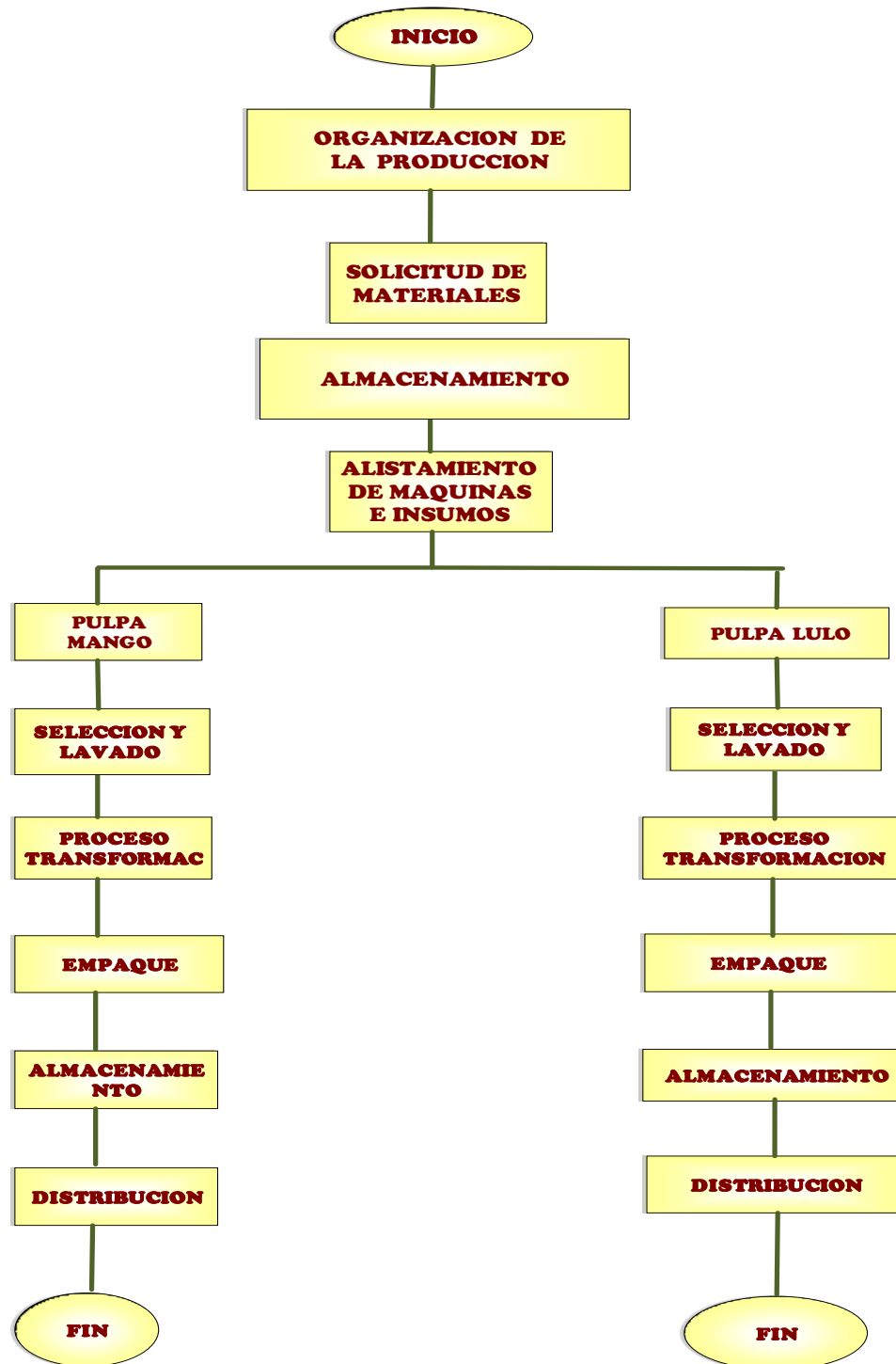
- Producción
- Contabilidad
- Compras
- Mercadeo
- Ventas
- Logística

7.1 DIAGRAMA DE BLOQUE DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Con el ánimo de desarrollar una idea a partir del diagrama de Bloque del Proceso de Producción de PULPIFRESH, a continuación se describirá dicho diagrama en base a dos productos específicos como lo son la pulpa de Mango y la Pulpa de Lulo, estos últimos, como referente de los productos estrella de la organización.

El diagrama de bloque se define así:

Figura 2. Diagrama de Bloque del proceso de producción

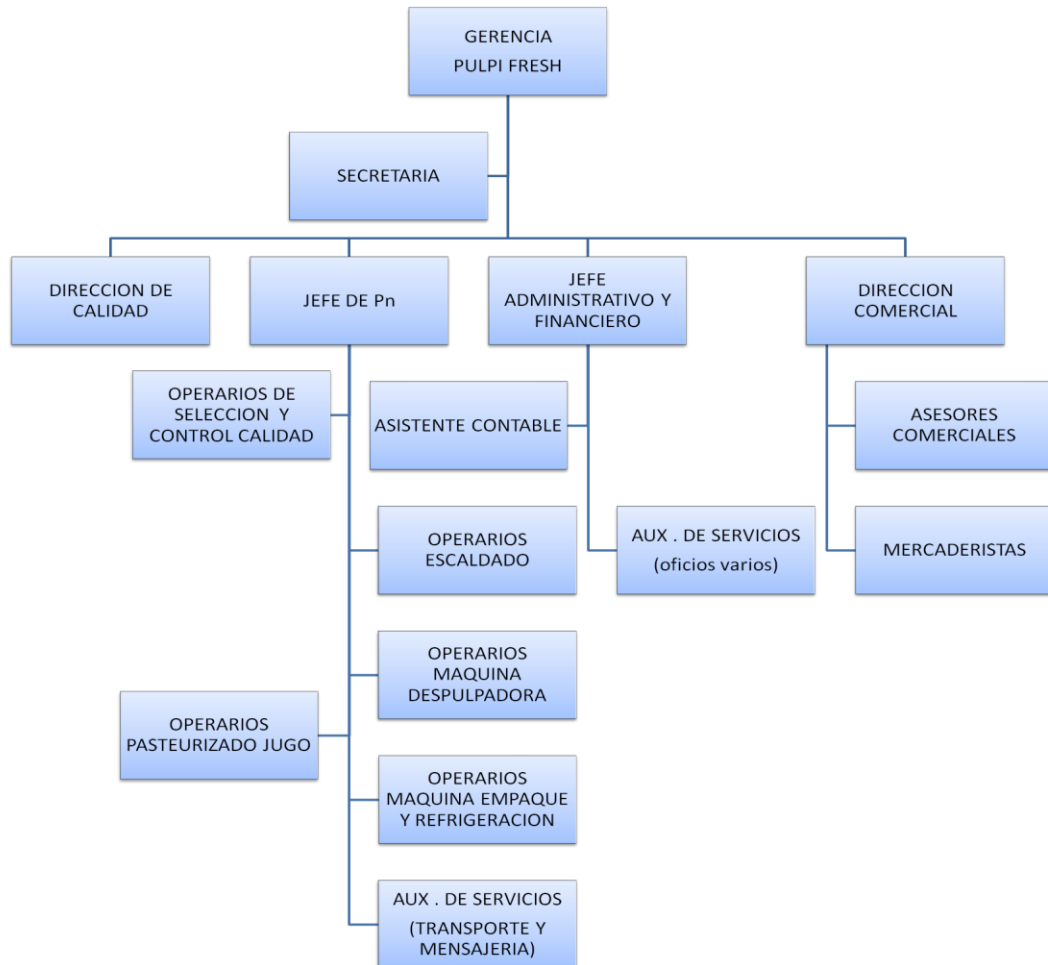


Fuente. Elaboración Propia.

7.2 ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA

Como parte del diagnóstico empresarial y de los departamentos involucrados en el diagrama de bloque y la cadena de valor, a continuación se describe el organigrama actual de la empresa en base a los cargos y dependencias existentes.

Figura 3. Organigrama de la empresa PULPI FRESH

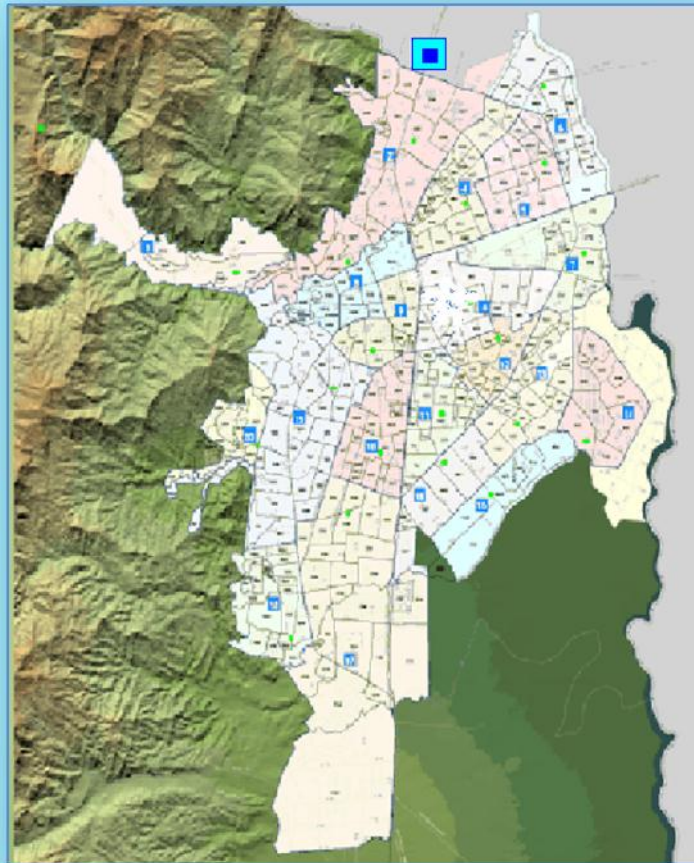


Fuente. Elaboración Propia.

7.3 UBICACIÓN DE LA PLANTA FÍSICA

La planta de procesamiento y sus oficinas están ubicadas actualmente en el sector de ACOPI yumbo:

Figura 4. Ubicación Geográfica de la planta de PULPIFRESH



Fuente. PULPIFRESH.

La distribución de planta de Pulpi Fresh esta estimada de la siguiente manera:
Total metros cuadrados primer piso 140mt²
Total metros cuadrados segundo piso 42mt².

7.4 DISTRIBUCIÓN FÍSICA DE LA PLANTA

Dentro de la Planta de producción se pueden distinguir una serie de unidades creadoras de valor como lo son:

- Recepcion y bodega 1 materia prima (pulpa y jugo)
- Selección y lavado (pulpa y jugo)
- Despulpado y escaldado (pulpa y jugo)
- Laboratorio (pulpa)
- Pasteurizado (jugo)
- Homogenizado (jugo)
- Empaque (pulpa y jugo)
- Congeladores (pulpa)
- Enfriador (jugo)
- Bodega 2 (insumos pulpa y jugo)

Las unidades creadoras de valor utilizan el 85% de los mt2 del 1er piso (119mt2) y el 18% de los mt2 del 2do piso (7.55 mt2)

Unidades de administración

Gerencia

Comercial

Asistente contable

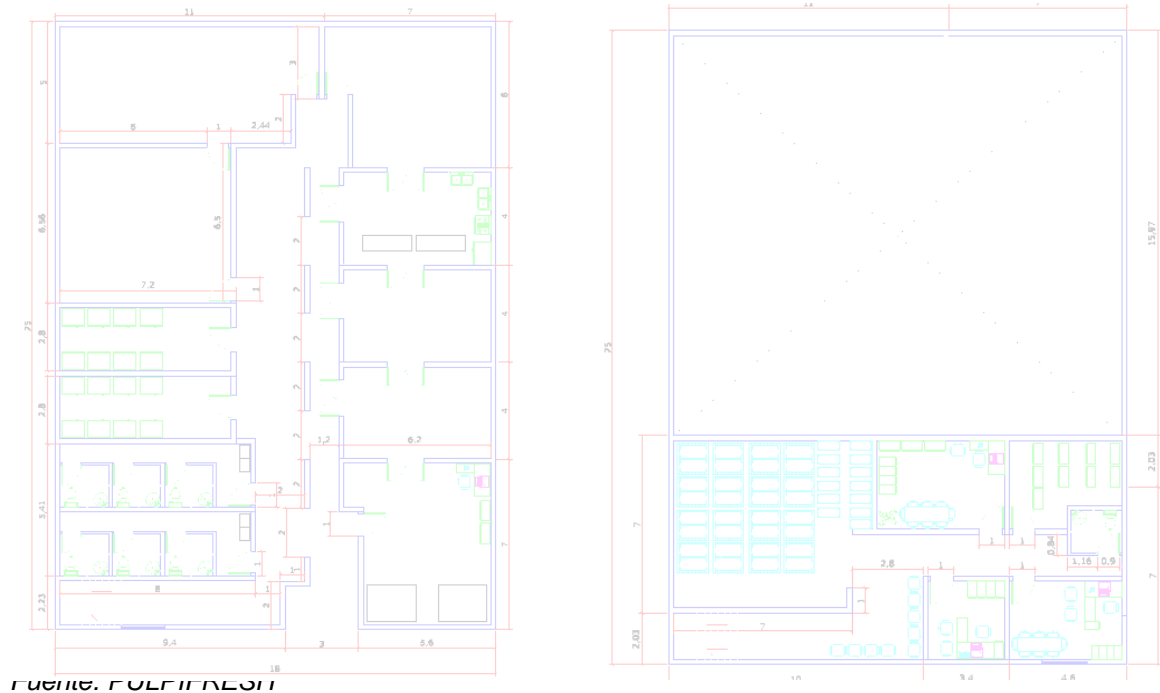
Recepción

Las unidades de administración y ventas utilizan el 57% de los mt2 del 2do piso (28.14mt2)

Zonas Comunes

Las zonas comunes utilizan el 15% de los mt2 del 1er piso (21mt2) y el 15% de los mt2 del 2do piso (5.3 mt2)

Figura 5. Diseño e Infraestructura de la empresa PULPIFRESH



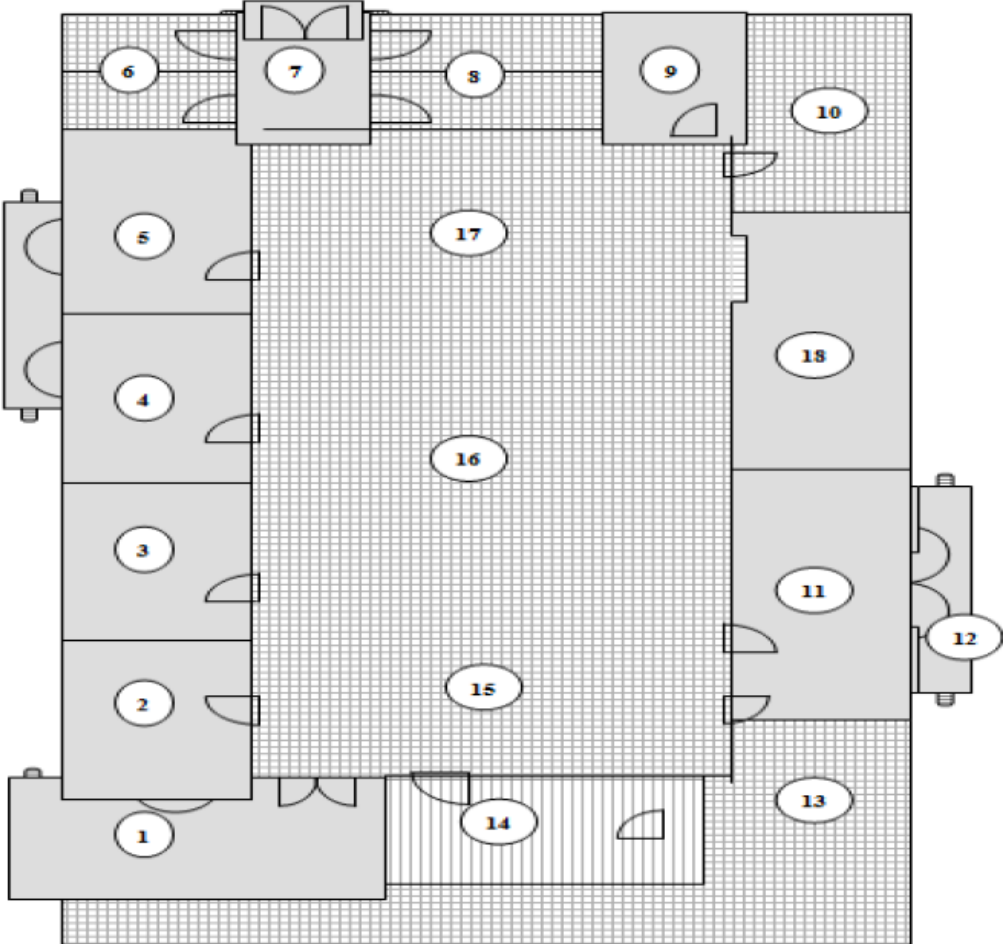
FUENTE: PULPIFRESH

7.5 DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

Dentro de la planta, se destaca la organización de diferentes procesos tales como los procesos de producción y los procesos administrativos; además dentro de las actividades de producción se destacan los elementos del proceso logístico en donde se incluye el alistamiento del producto para su correspondiente comercialización o proceso de distribución a través de los canales elegidos.

Las características de infraestructura relacionadas con la distribución de las actividades de producción se evidencian en la Tabla N° 2, allí se definen los aspectos esenciales de la calidad distinguiendo las áreas de almacenamiento y las áreas de producción así como cada una de las variables que componen el proceso productivo de PULPIFRESH.

Figura 6. Plano y distribución de la Planta



Fuente. PULPIFRESH.

Tabla 1. Especificaciones de la Infraestructura física de PULPIFRESH

ESPECIFICACIONES DE LAS CONSTRUCCIONES				
CONCEPTO	M²	TOTAL M²/ÁREA	COSTO POR M²	COSTO TOTAL
Área almacenamiento		130		26.090.000
Cuarto de refrigeración	30		210.000	6.300.000
Almacén de ingredientes	20		197.900	3.958.000
Almacén de envases vacíos	30		197.900	5.937.000
Almacén de productos	50		197.900	9.895.000
Área producción		265		63.186.500
Recepción de materias primas	20		195.500	3.910.000
Área de oper. preliminares	40		195.500	7.820.000
Área de procesamiento	100		290.800	29.080.000
Área de esterilización	30		195.900	5.877.000
Área de etiquetado y empaçado	30		210.500	6.315.000
Laboratorio de control de calidad	25		219.700	5.492.500
Área de mantenimiento	20		234.600	4.692.000

Fuente. PULPIFRESH.

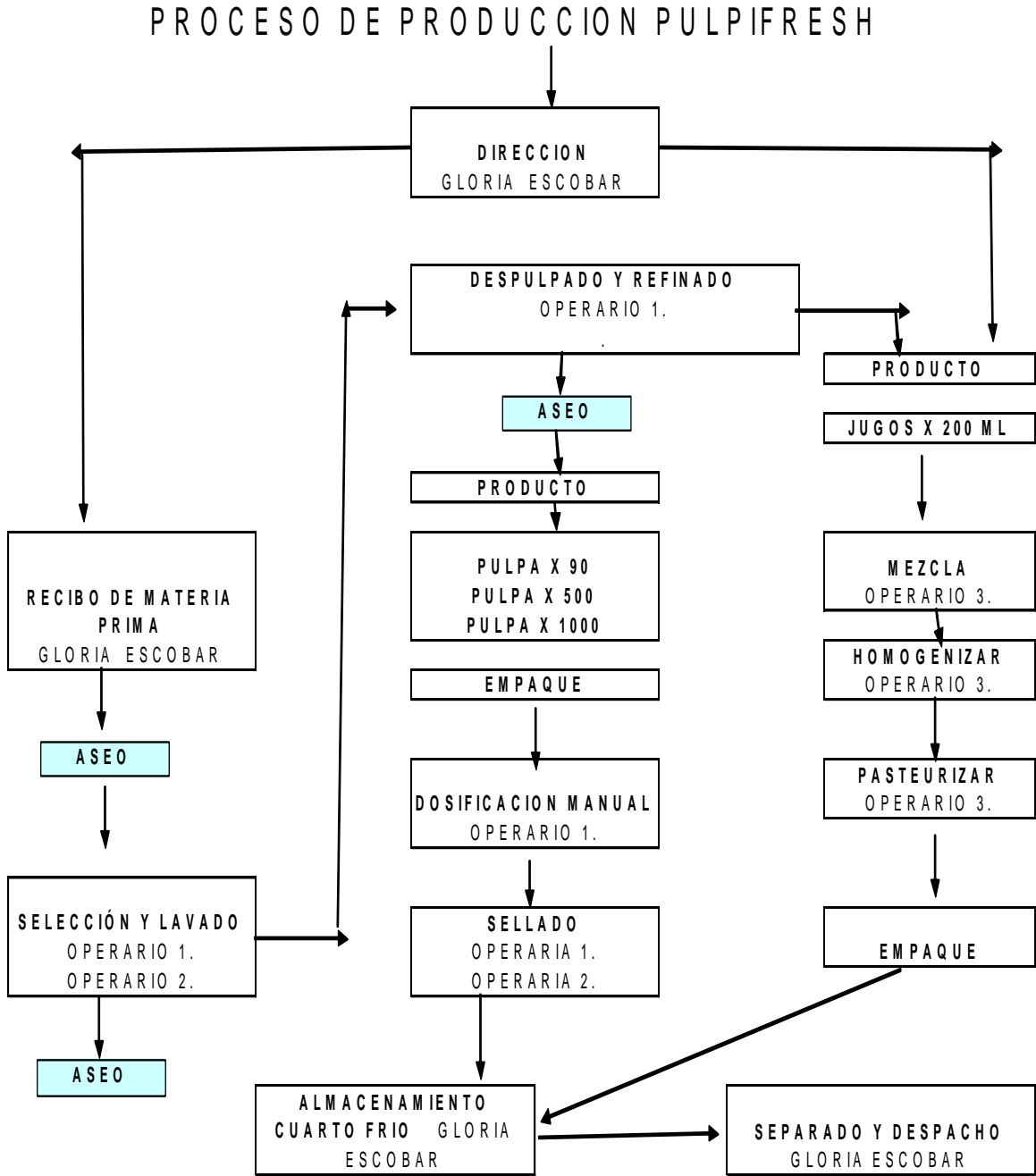
7.5 RECURSOS HUMANOS

7.7 DIAGRAMA DE PROCESO

En pulpi fresh buscamos cada día mejorar la calidad de nuestros productos creando estándares en la producción, logrando que el proceso en si sea más dinámico y oportuno.

Nuestros clientes dan certeza del cumplimiento y la calidad que brindamos en el proceso de producción; el proceso de producción se encuentra conformado por los siguientes elementos:

Figura 7. Diagrama de Proceso de Producción de PULPIFRESH



Fuente. Elaboración Propia con información de PULPIFRESH

7.7.1 Explicación Del Proceso

Recibo De Materia Prima: En el momento de recibir a los proveedores se cuenta con un espacio estimado necesario para que la fruta no se afecte en el proceso.

Selección Y Lavado Fruta: Nuestra empresa se ha caracterizado en el mercado por contar con materia prima de alta calidad, lo cual hace que nuestro producto final sea óptimo. La selección de la fruta se hace cuidadosamente buscando que no se encuentre en mal estado, aplicando productos químicos que ayuden a su higiene.

Despulpado Y Refinado: Este proceso se lleva a cabo con máquinas de alta tecnología las cuales son aplicadas sin deteriorar y quitar vitaminas a las frutas, todas las frutas deben ir al proceso de despulpado pero no todas al refinado ya que algunas por sus propiedades permiten que sean trabajadas sin ser sometidas a este proceso, y después son aplicadas las vitaminas y otros insumos que conservan la pulpa.

Dosificación Manual: Este proceso se realiza de acuerdo a la orden de pedido ya que por requerimiento de los clientes prefieren el empaque de esta máquina, esto ya es una clase de acuerdo interno que solo se establece con algunos clientes en cadena de autoservicios.

Empaque: Con los más altos estándares de calidad e higiene se lleva el producto procesado a recipientes inspeccionados por los operarios para que luego se dé el proceso en línea por cada fruta.

Almacenamiento: Después de verificar el conteo de los productos terminado se llevan al cuarto frio; el cual se encuentra acondicionado por áreas dependiendo el tipo de pulpa y por lotes al frio que corresponda para cada una, teniendo en cuenta que todos nuestros productos son para el consumo humano y debe no deben influir factores externos que dañen el producto.

Para Los Jugos Naturales: Se toman las Pulpas correspondientes a la cantidad determinada por el jefe de planta, y se lleva al proceso homogenizar y pasteurizar y se le da el mismo tratamiento que a la pulpa pero se lleva al cuarto frio a un nivel más bajo.

El Separado Y Despacho: producto final que se da al cliente dando una manipulación de calidad a nuestros productos desde el momento que se saca el producto del cuarto frio hasta que llega a manos del cliente.

CAPITULO 8. SISTEMAS DE INFORMACIÓN CONTABLE

8.1 DESCRIPCIÓN

Pulpi Fresh ha implementado un sistema de gestión de la calidad dinámico, es decir, que ha ajustado sus formatos de tal manera que sean funcionales y útiles para el sistema de información en general. Esto permite que el sistema de gestión sea una herramienta de información oportuna y veraz. Los registros que aseguran la calidad y permiten la trazabilidad son utilizados para las aéreas de calidad, ventas, administración y contabilidad.

El control interno de la compañía que asegura la conservación de los activos es el necesario para esta empresa. Es decir que la gestión de cartera y su correspondiente recaudo cumplen con los requisitos que previenen posibles desvíos o malversaciones, así mismo la gestión de pagos es cuidadosamente controlada. En cualquiera de los dos casos la empresa vincula un proceso definido donde diferentes personas cumplen con estas actividades y se aseguran los objetivos de cada gestión. Por otra parte es de resaltar que el S.G.C también ha concientizado a los colaboradores para que su labor no sea por funciones sino por actividades, un logro que ha dinamizado el control interno.

La contabilidad de la empresa es dirigida por Contador Público. Esta contabilidad se realiza de acuerdo con los principios generalmente aceptados y ajustados a la normatividad vigente. Los programas de apoyo contable están debidamente licenciados y se cuenta con el sistema SAIOPEN el cual está con los filtros necesarios para su control.

Tabla 2. Documentos contables necesarios en el sistema contable

DOCUMENTOS CONTABLES							
DOCUMENTO.		TRANSACCIÓN	GESTIÓN INICIAL	SUPERVISA	CONTABILIZA	ENTREGAS	SOPORTES
RC	RECIBOS DE CAJA	Al momento del recaudo se ingresa a caja/banco	Gestión de cobro a cargo de secretaria	supervisa contador y gerente	contabiliza asistente contable	39Monta consignacion es la gerencia con mensajero	soporte: la 39contabiliza con recibo de caja firmado por gerencia y factura de venta con sello cancelado
CE	COMPROB ANTE EGRESO	Al momento del pago se genera cheque	39contabilidad de pago a cargo de contador	supervisa y aprueba gerencia	asistente contable genera documentos y cheques	firma cheques la gerencia o segunda firma autorizada y entrega pagos la secretaria	soporte: documento CE firmado y sellado con facturas pagadas con sello cancelado
NI	NOTAS INTERNAS	nota de contabilidad interna para contabilizar o ajustar eventos distintos de actividades con proveedores o clientes		supervisa contador	contabiliza asistente contable		soporte: documento respaldo de la 39Contabiliza y/o 39Contabilizaciones realizadas
FP	FACTURA PROVEEDOR	documento de contabilidad para facturas de proveedores diferentes a inventarios	Recepción de original y copia la secretaria	supervisa contador	contabiliza asistente contable		soporte: factura proveedor

Tabla 3. (Continuación)

EA	ENTRADA ALMACÉN	Documento de contabilidad para remisiones o facturas de proveedores de inventarios	Recepción de original y copia el almacenista	supervisa contador	contabiliza asistente contable		soporte: factura y/o Contabilidad del proveedor
CC	COMPROBANTE ANTE DE CAUSACIÓN	Documento que causa las EA		supervisa contador	contabiliza almacenista		Soporte: salidas de almacén (documento del s.g.c.)
SA	SALIDAS DE ALMACÉN	Documento que da salida a los inventarios	almacenista al momento de salir M.P o insumos	supervisa contador	contabiliza asistente contable		
NP	NOTA PROVEEDOR	Documento para MODIFICAR transacciones por menor o mayor valor cobrado o 40Contabilización de cantidades de proveedores		supervisa contador	contabiliza asistente contable	40Notas el asistente contable	soporte: documento de 40contabilización del proveedor
NC	NOTA CLIENTES	Documento para MODIFICAR transacciones por menor o mayor valor cobrado o 40Contabilización de cantidades de clientes		supervisa contador	contabiliza asistente contable	40Notas el asistente contable	soporte: documento de 40contabilización del cliente

Fuente. Elaboración Propia.

CAPITULO 9. ANÁLISIS GENERAL DEL ENTORNO INTERNO

9.1 VALOR AGREGADO

Buscan la creación de valor a través de la investigación del mercado y en procura de ofrecer al grupo objetivo de mercado la satisfacción de sus necesidades con productos de excelente calidad y fácil acceso. Crean y mercadea un sabor natural en razón de la eficiencia de la planta de procesamiento y la excelente manipulación posterior, lo que ha permitido ser diferentes y acceder a más segmentos. Desde el principio el aprendizaje ha sido la clave para implementar los mecanismos y estrategias que les ha permitido crecer de manera sostenible y armonizada de acuerdo al momento histórico, aprovechando sanamente las oportunidades y desaprendiendo los procesos que les hicieron ineficientes.

PULPI FRESH ha implementado el Sistema de Gestión de Calidad certificado por Bureau Veritas Quality Internacional BVQI bajo la norma ISO 9001:2000. Sistema que ha estandarizado los procesos de producción, administrativos, comerciales y de mercadeo. Permite garantizar y generar la confianza en los bienes y servicios ofrecidos.

9.1.1 Gestión de la Calidad.

Sus perspectivas y propósitos los ubican en el siguiente orden de ideas:

Pulpi Fresh desde el inicio de su actividad procura fomentar su desarrollo económico mediante la calidad como principio fundamental y considera que esta solo se obtiene partiendo del análisis de sus procesos

Pulpi Fresh ha buscado que cada uno de sus colaboradores se caractericen por un liderazgo sano y de compromiso social; para el cumplimiento de este objetivo; desarrolla competencias conociendo sus capacidades, fortalezas y debilidades, con el fin de crear en ellos conciencia de cada una de ellas; teniendo en cuenta que cada uno de los objetivos propuestos por la compañía solo se logran con el apoyo humano; y esto nos hace ver nuestros colaboradores como una inversión y no un gasto; que en el futuro se verá reflejado por los resultados en el cumplimiento de este liderazgo.

En Pulpi Fresh se busca que cada uno de sus colaboradores se sienta a gusto con lo que hace; puesto que se garantiza su bienestar ocupacional, general y preventivo, cumpliendo con cada una de las exigencias legales; dotando nuestra empresa de todo lo necesario para el correcto desempeño de sus labores; lo cual se ve reflejado en nuestros procesos; influenciando una sociedad sana, y con la tranquilidad de que sus familias obtienen un cubrimiento integral por medio de ellos.

La tecnología y la información son fuente del desarrollo empresarial por lo que para PULPI FRESH es determinante la inversión en tecnología en los sistemas de información. Se implementó la infraestructura en este sentido, para que atienda las necesidades de la empresa, siendo una herramienta que facilite el manejo de la información de las diferentes áreas de la empresa. Un sistema de información seguro, de fácil actualización y que se ajusta a los requerimientos presentes y futuros para la toma de decisiones.

PULPI FRESH se encuentra ubicada en la ciudad de Cali, la cual ha sido gravemente afectada recientemente por el narcotráfico situación que ha generado desigualdades y violencia. A nivel empresarial la economía se recupera de la recesión del sector constructor y la ciudad dinamiza su oferta y demanda de bienes y servicios, gracias no solo a las medidas económicas y sociales municipales y nacionales sino también a la actitud de empuje y progreso de la gente caleña que progresivamente es más consciente de sus objetivos ciudadanos.

En particular el sector de alimentos se encuentra en un punto de aumento constante lo que hace del mercado de alimentos procesados y en especial el de pulpa procesada un producto de buen posicionamiento y reconocimiento. PULPI FRESH tiene dentro de sus objetivos sociales realizar al menos dos obras sociales culturales y/o recreativas anuales que beneficien directamente la comunidad cercana con la cual se interrelaciona. Es un pequeño aporte directo a la sociedad que requiere del compromiso empresarial.

La Administración de PULPI FRESH de forma decisiva y concreta desarrolló la estrategia para ser competitivos lo que implicó desarrollo, crecimiento y responsabilidad. Los objetivos y políticas de calidad son el medio para mejorar el proceso con productividad eficiente y de calidad. El propósito es que apoyados en mecanismos de mercadeo y comercialización estratégica incursionar en nuevos mercados con líneas nuevas de producción del área de alimentos procesados.

9.2 MERCADEO, CANALES DE DISTRIBUCIÓN Y POLÍTICAS DE VENTAS

Los productos están dirigidos a tres grupos:

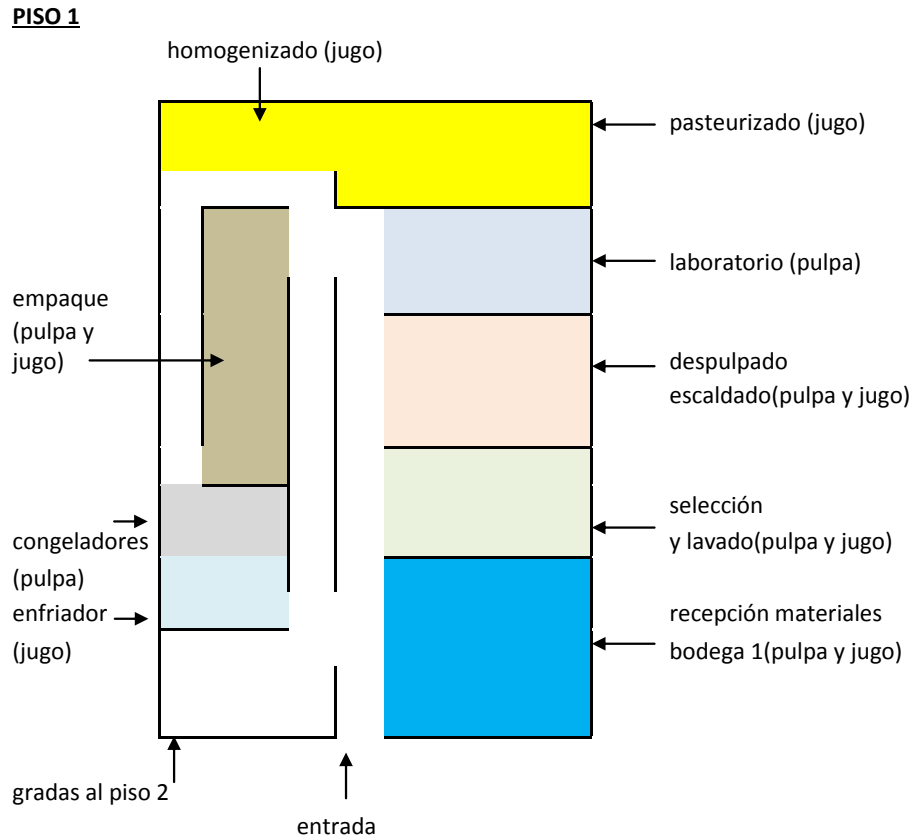
- Personas con familia ubicadas principalmente en estrato 3 y 4 donde prefieren este tipo de producto por razón de precio, calidad y oportunidad por los tiempos de adquisición y preparación. Para ello cuentan con tres canales de distribución definidos: supermercados, tiendas y servicio a domicilio; ahí se ubican el 40%, 20% y 10% de las ventas de pulpa congelada respectivamente
- Las panaderías y autoservicios de comida ubicados en barrios de estrato 2, 3 y 4 son otro mercado objetivo. Allí se comercializa la pulpa de fruta en presentación dosificada para la preparación de jugos. En este sector se ubican el 30% de las ventas de pulpa congelada de fruta
- Las instituciones públicas mediante contrato de venta y servicio son el mercado objetivo de los jugos naturales producidos. Ahí se ubican el 100% de las ventas de los jugos naturales.

Pulpi Fresh cuenta con mercaderistas que lideran las campañas que publicitan los productos en puntos de ventas (supermercados) siguiendo las políticas bimensuales de comercialización toda vez que estas se orientan según las tendencias de oferta de fruta (se procura la comercialización de las cosechas venideras según épocas del año). Las preventas en tiendas, panaderías y a domicilio son coordinadas y atendidas oportunamente según rutas y periodos de pedidos ya establecidos con los clientes.

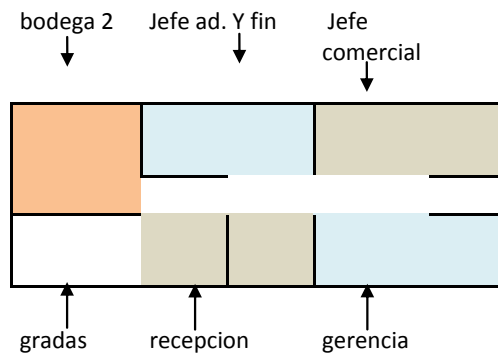
La venta de los jugos está definida por contratos de venta ya establecidos con las instituciones públicas ya convenidas.

9.3 ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN

Figura 8. Esquema de actividades de producción



PISO 2



Fuente: Elaboración propia.

CAPITULO 10. ANÁLISIS ORGANIZACIONAL

La organización PULPIFRESH cuenta actualmente con un diseño de administración enmarcado en los aspectos como:

- Planeación
- Organización
- Dirección
- Control

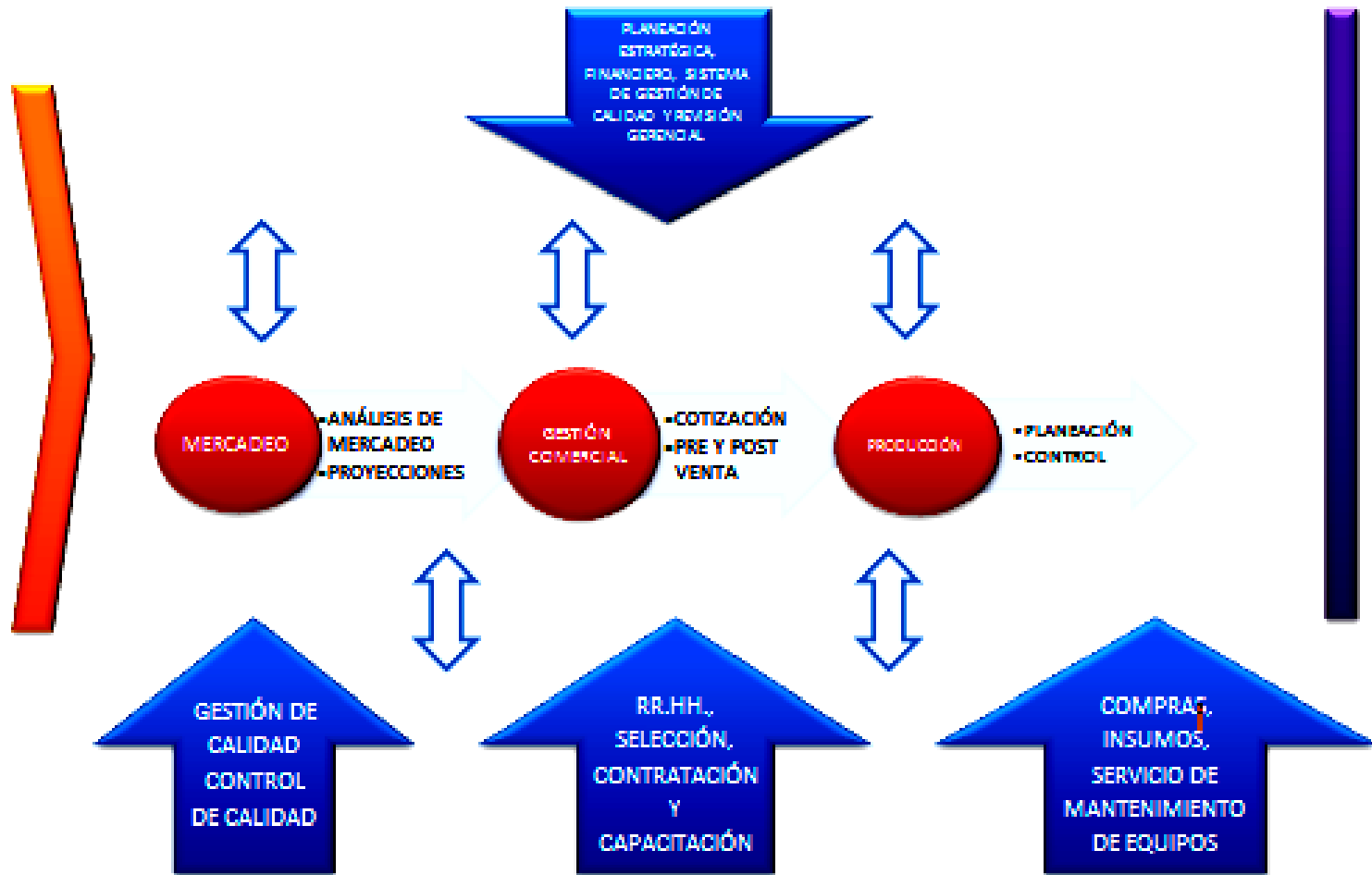
Estos elementos hacen parte de la propuesta de administración en donde se tratan de asociar los elementos más importantes de la actividad empresarial gestionando a todas las áreas de la organización. Teniendo en cuenta que PULPIFRESH, se ha planteado el desarrollo empresarial ceñido a las tendencias del mercado, fue definido el proceso administrativo en base a diferentes ciclos alrededor del Departamento de Mercadeo, el Departamento de Gestión Comercial y el Departamento de Producción.

Este ciclo se compone de una Planeación Estratégica (Misión, Visión, Políticas) que articuladas con los aspectos financieros, el sistema de gestión de calidad y la revisión gerencial, conducen al desarrollo eficiente de las actividades de mercadeo, ventas y producción.

Las actividades de mercadeo se basan en proyecciones y las ventas se desarrollan en torno al servicio post venta, adicional a ello las actividades de producción se enmarcan por los procesos de planeación y control.

Todo lo anterior conduce a un correcto desempeño de la gestión de la calidad, la selección del recurso humano e incluso conduce a un efectivo aprovisionamiento. Todo esto se puede evidenciar en la Figura N° 8 en donde se especifica el ciclo correspondiente de éste proceso.

Figura 9. Mapa de Procesos de PULPIFRESH



Fuente. Elaboración Propia.

CAPITULO 11. ANÁLISIS DEL ENTORNO EXTERNO

11.1. ENTORNO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO

Amenazas

- Como es común en gran parte del sector, existe un atraso tecnológico y deficiencia en investigación, la tecnología aplicada por Pulpifresh para la transformación de la fruta en pulpa, aún requiere procesos manuales debido a que la maquinaria no es tan reciente.
- A pesar de la aplicación de medición de acidez y grados brix, aún no se han implementado otras mediciones requeridas como indicadores físico-químicos del estado de la fruta que en algún momento puede afectar la calidad del producto. Para esto se requiere de la adquisición de implementos como durómetro, penetrómetro y colorímetro.
- Existen deficiencias en los procedimientos de controles físicos, químicos, microbiológicos en los puntos críticos del proceso, lo cual es un proceso vital para prevenir o detectar cualquier contaminación, fallas de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad del alimento, materiales de empaque o del producto terminado.

Oportunidades

- El proceso de escaldado es de los que más utiliza agua dependiendo de la tecnología que se use. Por esto, si se utiliza el proceso por calentamiento de agua, se puede remplazar por la alternativa de escaldado por vapor o el de calentamiento indirecto de agua.
- La tecnología de empaque automático ha venido generando cambios en cuanto al tiempo de terminación del producto y en un futuro cuando esté totalmente implementado generará un ahorro en mano de obra.

- La investigación de la gerencia dirigida a la exploración de nuevos mercados, ha permitido un aumento gradual en la producción de jugos y un futuro prometedor en el sector institucional.
- Aunque una de las principales debilidades de las empresas del sector es la investigación y la tecnología, se deben aprovechar los efectos de las medidas adoptadas para combatir la contaminación actuando con nuevas estrategias en investigación, capacitación y manejo sostenible de la producción, seguidas del fortalecimiento de la competitividad.

11.2 ENTORNO AMBIENTAL

Amenazas

- Una de los grandes problemas que afronta la empresa es los excesos en los consumos de agua que conducen a la generación de grandes vertimientos industriales.
- También se generan muchos residuos sólidos que afectan el medio ambiente, como son cascaras y semillas.
- Los cambios climáticos afectan enormemente la producción, puesto que pueden incrementar el valor de algunas frutas y por lo tanto resulta demasiado costoso producir la pulpa reduciendo el margen de rentabilidad.
- Su producción depende de las fluctuaciones de las cosechas, por lo cual se presenta variabilidad en el precio del producto.
- El problema de olores es algo frecuente, y se presenta especialmente cuando no se efectúan adecuadamente las operaciones de limpieza y no se almacenan adecuadamente los residuos sólidos generados.

Oportunidades

- A pesar de que la empresa no maneja maquinarias tecnológicamente más modernas, las actuales generan el mínimo de contaminación, al igual que el trabajo manual se caracteriza por un manejo eficiente de la fruta.
- Se viene implementando medidas preventivas para combatir la contaminación gracias al manejo adecuado de los residuos sólidos, y al control en el consumo del agua, lo cual le genera mayor competitividad a la empresa al reducir costos.
- Aunque los residuos sólidos constituyen el segundo problema ambiental en orden de importancia, debido a la envoltura y/o cáscara y/o semilla, a los embalajes y el proceso mismo de alistamiento y preparación de los productos, esa gran cantidad de material que se genera puede ser aprovechado en vez de constituirse en desperdicio.

11.3 ENTORNO ECONÓMICO

Amenazas

- La crisis financiera mundial tendrá muchos efectos sobre la economía del país, muchos de los cuales ya se reflejan según los últimos datos de tasa de desempleo, desaceleración de la industria y el comercio. Las empresas en general deben concientizarse de que la crisis puede durar varios años y por eso deben intentar adaptarse rápidamente a las nuevas condiciones del mercado.
- Las proyecciones macroeconómicas para el año 2009 no son alentadoras, los principales riesgos para las empresas estarían en la disminución del consumo que se ha visto reflejada en los dos primeros meses del año.
- El sector de alimentos a nivel nacional, continua siendo el mayor renglón de la industria manufacturera, la situación económica de las pequeñas y medianas empresas dedicadas al procesamiento de frutas y verduras han perdido

estabilidad en los últimos años, de acuerdo a estudios de Fenalco y Fedesarrollo, debido a la entrada de productos similares con bajos aranceles.

- Dado que el sector está sujeto a la intervención de precios, generando variaciones en cuanto al desarrollo del mercado, en ocasiones no es competitivo ante las importaciones.

Oportunidades

- La crisis paradójicamente se convierte también en una oportunidad para incursionar en nuevos mercados e incluso lograr un nivel competitivo comparable con las otras empresas del sector.
- La crisis trae consigo una tendencia muy típica en épocas difíciles: la sustitución de bienes caros por otros más baratos. Pulpifresh se caracteriza por ofrecer sus productos a un precio muy competitivo frente a las marcas más reconocidas de pulpa de fruta, por lo tanto es tiempo de aprovechar las condiciones actuales y futuras, entrando en la búsqueda de posibles clientes potenciales.
- El aumento del dólar ha dificultado la entrada de productos importados por cuanto resultan más caros que los nacionales, esta es la oportunidad para ofrecer productos de alta calidad y competitivos en precios, aprovechando que los consumidores se han inclinado hacia la compra de bienes nacionales.

11.4 ENTORNO SOCIO CULTURAL

Amenazas

- La falta de capacitación es uno de los grandes problemas que afronta la empresa, dado que a pesar de que la gerencia ha tratado e implementar estrategias para el mejoramiento del proceso productivo, estas estrategias solo se desarrollan entre gerente y jefe de producción mas no son transmitidas a los operarios quienes finalmente tienen el manejo directo del producto, por lo cual dichas estrategias muchas veces no tienen el efecto esperado.
- La falta de capacitación pone en peligro las condiciones de seguridad industrial y salud ocupacional de los empleados.

Oportunidades

- El programa “producción más limpia” se ha convertido en una estrategia empresarial preventiva enfocada hacia la optimización de los procesos productivos, los productos y los servicios, con el fin de reducir costos, incentivar innovaciones, mejorando la competitividad de las empresas, y reduciendo los riesgos al ser humano y al medio ambiente, este programa involucra desde la misión de la empresa hasta aspectos internos del proceso y en un largo plazo su aplicabilidad constituirá una gran oportunidad para transformar su entorno económico, social y cultural.
- Pulpifresh debe ser consciente de la necesidad de continuar con la construcción de una cultura propia con claros valores con los cuales pueda planear y decidir.

11.5 ENTORNO POLÍTICO

Amenazas

- La crisis financiera mundial ha desencadenado la implementación de políticas y planes de acción por parte de los mandatarios de los países, sin embargo en Colombia este no es el panorama, dado que el gobierno continúa con el pensamiento de que el país está blindado frente a la crisis y por lo tanto no tiene ningún plan estructurado para enfrentarla.
- Las políticas monetarias expansivas tales como las impuestas en los últimos días por el gobierno, tienen algunos puntos que hay que analizar: el primero es que sus efectos son rezagados y en la mayoría de los casos se tardan entre 12 y 18 meses en incentivar el crecimiento y tener efectos sobre el empleo

Oportunidades

- Las últimas políticas monetarias implementadas por el Banco de la República han llevado a la disminución de las tasas de interés por casi 2 puntos en menos de 2 meses, esto podría resultar siendo una oportunidad para que la empresa aproveche los ofrecimientos de créditos bancarios en búsqueda de realizar inversión a largo plazo, que pueda permitir la actualización de maquinaria para la empresa.

11.5 ENTORNO JURÍDICO

Amenazas

- Se encuentra pendiente la firma del Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos, que cambiaría mucho las condiciones de mercado del país. La firma de este tratado puede convertirse en oportunidad o amenaza según sea la posición negociadora equilibrada, dado que pueden generarse ventajas en el sentido de que la empresa puede pensar en fortalecer su posición como pequeña empresa e incursionar en el mercado exterior, pero también podría verse afectada por la entrada de productos sustitutos a menor precio, por lo que se debe estar alerta ante lo que pueda suceder con el TLC.

Oportunidades

- Pulpifresh se ha acogido al mecanismo creado por el gobierno para incentivar el cumplimiento de las normas ambientales a través del programa producción más limpia, obteniendo resultados favorables para el ambiente y su funcionamiento como empresa.
- El seguimiento del Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud en el cual se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos le genera una mejor imagen frente a sus clientes, lo que le permitirá ampliar su cobertura en el mercado.

- La implementación de las buenas prácticas de control de calidad establecidas en el Decreto 50 de 2002 del Ministerio de Salud, por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, HACCP, en las fábricas de alimentos y que reglamenta el proceso de certificación, además del cumplimiento legal ambiental en materia de residuos sólidos, aguas residuales, emisiones atmosféricas y aguas de consumo, entre otras.

11.7 ENTORNO ÉTICO

Oportunidades

- Los miembros de la empresa tienen una serie de responsabilidades frente a la misma: lealtad, honradez, motivación, respeto a todas las instancias, cooperación, esfuerzo y sacrificio por el cumplimiento de sus labores.
- El mantenimiento de una relación de honradez, honorabilidad y respeto a los contratos con sus proveedores.
- Los consumidores de los productos son tratados adecuadamente gracias al esfuerzo de la empresa por ofrecer productos de calidad.
- La implementación de medidas de protección del medio ambiente ha permitido que este sea respetado y protegido.

CAPITULO 12. MERCADEO

12.1 PROVEEDORES

Los proveedores de PULPIFRESH, corresponden a pequeños y medianos productores de frutas ubicados en Cali, dentro de los cuales se destacan aquellos que producen frutas propias de la región y de alta demanda en el país como lo son Mora, Guayaba, Maracuyá, Guanábana, Lulo y Mango.

12.2 COMPETENCIA

Dentro de los competidores más reconocidos que cumplen con las características de ser productores al interior de la ciudad de Cali, se reconocen las siguientes empresas competidoras como las más importantes:

Tabla 3. Competidores

EMPRESA	ACTIVIDADES
<p>FRUTI HELES S.A.S</p> 	<p>Procesadora de Pulpas y Jugos de Fruta, Zumos, Melado de Panela con Limón y Masato.</p>
<p>COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS COLO FRUTAS S.A.S</p> 	<p>Comercializadora de Frutas - Somos Procesadores de Pulpa de Fruta -</p>
<p>FRUTIOCCIDENTE</p> 	<p>Procesadores de pulpa de fruta</p>
<p>EXPOFRUIT E.U</p>	<p>Procesadora de pulpa de fruta y congelados</p>
<p>PULPA DE FRUTA TROPICAL FRUIT</p>	<p>Procesadora de Pulpa de Fruta</p>

Fuente. Elaboración propia

Se estima que al interior del mercado Caleño existen cerca de 50 empresas que ofrecen productos congelados de pulpa de fruta los cuales son comercializados en el mercado regional y Nacional.

12.3 MATRIZ DOFA

Los aspectos a tener en cuenta para el presente estudio y análisis DOFA, tiene que ver con las variables que ofrece la competencia versus las ventajas competitivas de la organización; esta matriz se define así:

Tabla 4. Análisis DOFA en base a la competencia

ANÁLISIS INTERNO		ANÁLISIS EXTERNO	
DEBILIDADES		AMENAZAS	
<ul style="list-style-type: none"> - Bajo rendimiento en cuanto al tiempo empleado en la distribución del producto - Desconocimiento de la utilización del jugo que se produce - Demasiados cargos directivos 		<ul style="list-style-type: none"> - Crecimiento de la oferta de pulpa de frutas en Cali - Posible ingreso de productos complementarios desde el exterior 	
FORTALEZAS		OPORTUNIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> - Mano de obra especializada - Conocimiento en la producción de la pulpa - Manejo de actividades relacionadas con la calidad en la producción 		<ul style="list-style-type: none"> - Aumento del fomento financiero a micro empresas - Crecimiento del sector productivo en Cali - Aumento de la demanda de pulpas de fruta ante cambios en las tendencias de consumo 	

Fuente. Elaboración Propia.

CAPITULO 13. PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADO

13.1 OBJETIVOS

13.1.1 Objetivo General. Desarrollar la metodología de costeo Integral, con el objetivo de determinar la aplicación del costo por medio de los inductores desde la cadena de valor y el diamante de la competitividad.

13.1.2 Objetivos Específicos

- Dar aplicación a los conocimientos teóricos adquiridos en el diamante de la competitividad.
- Realizar diferentes variables de información las cuales nos permita conocer la otra parte, entendiendo por esto que la contabilidad no es solo financiera.
- Diferenciar en cada parte del trabajo las diferentes áreas de la cadena de valor, apoyo y costo.
- Identificar las actividades que conforman la cadena de valor de la empresa PULPIFRESH.

13.2 DESARROLLO DE COSTOS EN BASE A LA CADENA DE VALOR

Teniendo en cuenta las actividades que se generan dentro de la organización en el momento de desarrollar el costeo teniendo en cuenta la cadena de valor, a continuación se hará el desarrollo de cada uno de los procesos que se establecieron con el fin de dar cumplimiento a los objetivos:

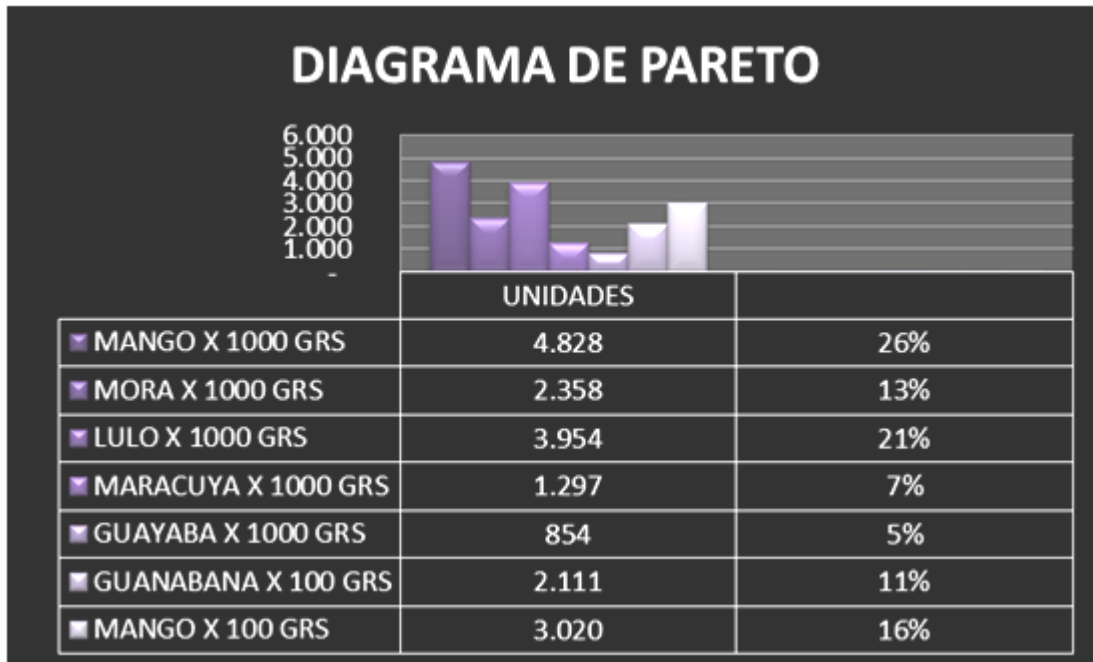
La empresa **PULPIFRESH** tiene un amplio portafolio de productos y para la aplicación del proyecto se toman los productos más representativos tomando como variable el volumen de ventas en unidades el cual arrojó los siguientes resultados:

Tabla 5. Volumen de ventas

CAUSAS	UND VENDIDAS	Frec. Normaliz
MANGO X 1000 GRS	4.828	25%
MORA X 1000 GRS	2.358	13%
LULO X 1000 GRS	3.954	21%
MARACUYA X 1000 GRS	1.297	7%
GUAYABA X 1000 GRS	854	5%
GUANABANA X 100 GRS	2.111	11%
MANGO X 100 GRS	3.020	15%

Fuente. Elaboración propia.

Figura 10. Diagrama de Pareto



Fuente. Elaboración propia.

Despues de establecer mediante el diagrama de pareto los productos con mayor

cantidad de volumen en ventas se toman para dar aplicabilidad al proyecto **MANGO X 1000 GRS Y LULO X 1000GRS.**

Para la aplicación se utiliza los siguientes Tablas:

Tabla 7. Distribución nómina y prestaciones sociales

DESCRIPCIÓN	FACTOR	GERENTE	CONTADOR	SECRETARIA	JEFE PRODUCCIÓN	COSTO x OPERARIO	11 OPERARIOS	TOTAL NOMINA
SALARIO	\$ 644.350	\$ -	\$ -	\$ 644.350	\$ 1.000.000	\$ 644.350	\$ 7.087.850	\$ 8.732.200
SUBSIDIO TRANSPORTE	\$ 74.000	\$ -	\$ -	\$ 74.000	\$ 74.000	\$ 74.000	\$ 814.000	\$ 962.000
PROVISIÓN CESANTIAS	8,33%	\$ -	\$ -	\$ 59.839	\$ 89.464	\$ 59.839	\$ 658.224	\$ 807.527
PROVISIÓN.INTER.CES.	12%	\$ -	\$ -	\$ 7.181	\$ 10.736	\$ 7.181	\$ 78.987	\$ 96.903
PROVISIÓN PRIMA SERV.	8,33%	\$ -	\$ -	\$ 59.839	\$ 89.464	\$ 59.839	\$ 658.224	\$ 807.527
PROVISIÓN VACACIONES	4,17%	\$ -	\$ -	\$ 26.869	\$ 41.700	\$ 26.869	\$ 295.563	\$ 364.133
SEG.SOC.APORTES EPS	4%	\$ -	\$ -	\$ 25.774	\$ 40.000	\$ 25.774	\$ 283.514	\$ 349.288
SEG.SOC.APORTES PENSIÓN	16%	\$ -	\$ -	\$ 103.096	\$ 160.000	\$ 103.096	\$ 1.134.056	\$ 1.397.152
SEG.SOC.APORTES A.R.L.	1,044%	\$ -	\$ -	\$ 6.727	\$ 10.440	\$ 6.727	\$ 73.997	\$ 91.164
APORTES PARAF. CAJA	4%	\$ -	\$ -	\$ 25.774	\$ 40.000	\$ 25.774	\$ 283.514	\$ 349.288
APORTES PARAF. SENA	2%	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
APORTES PARAF. ICBF	3%	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
PRESTACIÓN DE SERVICIOS	100%	\$ 4.000.000	\$ 800.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 4.800.000
BONIFICACIONES	100%	\$ 2.820.177	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.820.177
TOTALES	11	\$ 6.820.177	\$ 800.000	\$ 1.033.448	\$ 1.555.804	\$ 1.033.448	\$ 11.367.930	\$ 21.577.359

11 Operarios	
LA NOMINA DE PULPIFRESH SE HA DISTRIBUIDO UTILIZANDO DOS INDUCTORES: PARA EL AREA ADMINISTRATIVA (GERENCIA, CONTABILIDAD Y SECRETARIA) Y PARA LA PLANEACION DE PRODUCCION, EL PORCENTAJE DE TIEMPO DEDICADO A CADA ACTIVIDAD. PARA LA MANO DE OBRA DIRECTA APLICADA, SE HA UTILIZADO EL INDUCTOR DE HORAS HOMBRE QUE ES EL TIEMPO DESTINADO A CADA ACTIVIDAD CALCULADO SOBRE LA BASE DE 30 DIAS MES EN 8 HORAS DIARIAS.	
HORAS HOMBRE MES	240 Hor.Hbre
TOTAL HORAS HOMBRE	2640 Hor.Hbre
COSTO UNIT.HORA HOMBRE	\$ 4.306

DISTRIBUCIÓN DE ACTIVIDADES			
CODIGO ACTIVIDAD	DESCR. ACTIV.	%	DISTRIB.NOMINA
GE	GERENCIAR ADMON	42%	GERENTE \$ 2.864.474
CP	GERENCIAR COMPRAS	35%	GERENTE \$ 2.387.062
VE	GERENCIAR VTAS	23%	GERENTE \$ 1.568.641
	TOTAL GERENTE	100%	\$ 6.820.177
RG	REGISTRAR CONTAB.	100%	CONTADOR \$ 800.000
	TOTAL CONTADOR	100%	\$ 800.000
SG	SECRETARIA GENERAL	100%	SECRETARIA \$ 1.033.448
	TOTAL SECRETARIA	100%	\$ 1.033.448
PP	PLANEACION PROD.	100%	JEFE DE PR. \$ 1.555.804
	TOTAL JEFE PROD.	100%	\$ 1.555.804

RM	RECEP.MATERIALES	10%	OPERARIOS	\$ 1.136.793	264 Horas Hbre
AL	ALMACENAMIENTO	5%	OPERARIOS	\$ 568.396	132 Horas Hbre
AM	ALISTAMIENTO MAQ.	10%	OPERARIOS	\$ 1.136.793	264 Horas Hbre
PR	PROD. EN PROCESO	39%	OPERARIOS	\$ 4.433.493	1030 Horas Hbre
EM	EMPAQUE	8%	OPERARIOS	\$ 909.434	211 Horas Hbre
PT	PROD.TERMINADO	18%	OPERARIOS	\$ 2.046.227	475 Horas Hbre
DE	DESPACHOS-VENTAS	10%	OPERARIOS	\$ 1.136.793	264 Horas Hbre
	TOTAL OPERARIOS	100%		\$ 11.367.930	2640 Horas Hbre

Fuente. Elaboración propia.

Tabla. 8. Materia Prima Utilizada Pulpa de Mango x 1000 grs

FORMULA PULPA DE MANGO										
MATERIA PRIMA UTILIZADA				% FACTOR DESPERDICIO			CONSUMO TOTAL POR Kg		CONSUMO TOTAL PARA 20.000 Kg	
DESCRIPCION	U.M.	COSTO UNIT.	CANT.x Kg	%	CANTIDAD DESPERDICIO	COSTO DESPERDICIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	CANT.Kg	COSTO TOTAL
PULPA DE MANGO	Kg	\$ 1.650,00	1,000Kg	1,00%	0,01Kg	\$ 16,50	1,010Kg	\$ 1.666,50	20200Kg	\$ 33.330.000
ACIDO ASCORBICO	Kg	\$ 13.500,00	0,002Kg	0,50%	0,000Kg	\$ 0,14	0,002Kg	\$ 27,14	40,20Kg	\$ 542.700
HIPOCLORITO	Litros	\$ 1.500,00	0,001MI	0,20%	0,00MI	\$ 0,00	0,001MI	\$ 1,50	20,040MI	\$ 30.060
CITRATO	Kg	\$ 3.700,00	0,004Kg	0,00%	0,000Kg	\$ -	0,004MI	\$ 14,80	80,000MI	\$ 296.000
ACIDO CITRICO	Kg	\$ 4.000,00	0,003Kg	0,02%	0,000Kg	\$ 0,00	0,003MI	\$ 12,00	60,012MI	\$ 240.048
AZUCAR	Kg	\$ 1.420,00	0,020Kg	0,01%	0,000Kg	\$ 0,00	0,020MI	\$ 28,40	400,0MI	\$ 568.057
SORBATO DE POTASIO	Kg	\$ 9.052,00	0,002Kg	10,00%	0,00020Kg	\$ 1,81	0,002Kg	\$ 19,91	44,000Kg	\$ 398.288
BENZOATO DE SODIO	Kg	\$ 5.000,00	0,003Kg	0,03%	0,00000Kg	\$ 0,00	0,003Kg	\$ 15,00	60,018Kg	\$ 300.090
METABISULFITO	Kg	\$ 3.000,00	0,007Kg	0,01%	0,00000Kg	\$ 0,00	0,007Kg	\$ 21,00	140,014Kg	\$ 420.042
JP	Kg	\$ 21.118,00	0,005Kg	0,15%	0,00001Kg	\$ 0,16	0,005Kg	\$ 109,98	104,156Kg	\$ 2.199.566
SANIT 10	Litros	\$ 528,00	0,50Lt	0,04%	0,000200Lt	\$ 0,11	0,5002Lt	\$ 264,11	10004Lt	\$ 5.282.112
AGUA	Litros	\$ 800,00	1,000MI	0,02%	0,000MI	\$ 0,16	1,000MI	\$ 800,16	800,320MI	\$ 640.256
TOTAL MATERIA PRIMA								\$ 2.980,51	20000 Kg	\$ 44.247.219

SI SE ESTIMA UNA PRODUCCIÓN DE 20.000 Kg DE ACUERDO CON SU CAPACIDAD MÁXIMA MES, TOMARIAMOS ESTA FORMULA CON ESTA CANTIDAD.

Fuente. Elaboración propia.

Tabla. 9. Distribución de los C.I.F Pulpa de Mango x 1000 grs

DEPARTAMENTO	HONORARIOS			IMPUESTOS			ARRENDAMIENTOS			ASEO Y VIGILANCIA			
	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	
ADM ON	GERENCIA	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	60%	\$ 780.000	45 M2	4%	\$ 237.336	45 M2	6%	\$ 113.395
	COMPRAS	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	15 M2	2%	\$ 118.668	15 M2	2%	\$ 37.798
	VENTAS	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	17 M2	3%	\$ 178.002	17 M2	2%	\$ 42.838
	CONTABILIDAD	DIRECTO	51%	\$ 700.000	DIRECTO	40%	\$ 520.000	16 M2	2%	\$ 118.668	16 M2	2%	\$ 40.318
	SECRETARIA	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	11 M2	1%	\$ 59.334	11 M2	2%	\$ 27.719
PRO DUC C	PLANEACION	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	25 M2	2%	\$ 118.668	25 M2	4%	\$ 62.997
	ALMACEN	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	61 M2	3%	\$ 178.002	61 M2	9%	\$ 153.713
	PRODUCCION	DIRECTO	49%	\$ 680.000	DIRECTO	0%	\$ -	278 M2	59%	\$ 3.500.705	278 M2	40%	\$ 700.529
	EMPAQUE	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	12 M2	1%	\$ 59.334	12 M2	2%	\$ 30.239
	PROD.TERMINADO	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	93 M2	18%	\$ 1.068.012	93 M2	13%	\$ 234.350
DESPECHO	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	127 M2	5%	\$ 296.670	127 M2	18%	\$ 320.026	
TOTALES	DIRECTO	100%	\$ 1.380.000	0 Personas	100%	\$ 1.300.000	700 m2	100%	\$ 5.933.399	700 M2	100%	\$ 1.763.923	

DEPARTAMENTO	ACUEDUCTO Y ALCANTAR.			ENERGIA			TELEFONIA FIJO Y CELULAR			TRANSP. FLETES Y ACARREOS			
	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	
ADM ON	GERENCIA	32 m3	6%	\$ 13.181	20 Kw	4%	\$ 57.445	1 Lineas	43%	\$ 227.273	1200 Kg.Vta	6%	\$ 521.038
	COMPRAS	14 m3	3%	\$ 5.767	10 Kw	2%	\$ 28.722	1 Lineas	9%	\$ 47.569	400 Kg.Vta	2%	\$ 173.679
	VENTAS	16 m3	3%	\$ 6.591	15 Kw	3%	\$ 43.083	1 Lineas	17%	\$ 89.852	11200 Kg.Vta	56%	\$ 4.863.018
	CONTABILIDAD	15 m3	3%	\$ 6.179	25 Kw	5%	\$ 71.806	1 Lineas	2%	\$ 10.571	800 Kg.Vta	4%	\$ 347.358
	SECRETARIA	10 m3	2%	\$ 4.119	10 Kw	2%	\$ 28.722	1 Lineas	1%	\$ 5.285	200 Kg.Vta	1%	\$ 86.840
PRO DUC C	PLANEACION	24 m3	4%	\$ 9.886	10 Kw	2%	\$ 28.722	1 Lineas	10%	\$ 52.854	600 Kg.Vta	3%	\$ 260.519
	ALMACEN	58 m3	10%	\$ 23.891	15 Kw	3%	\$ 43.083	1 Lineas	5%	\$ 26.427	600 Kg.Vta	3%	\$ 260.519
	PRODUCCION	196 m3	35%	\$ 80.735	227 Kw	45%	\$ 646.252	0 Lineas	0%	\$ -	800 Kg.Vta	4%	\$ 347.358
	EMPAQUE	11 m3	2%	\$ 4.531	25 Kw	5%	\$ 71.806	0 Lineas	0%	\$ -	1600 Kg.Vta	8%	\$ 694.717
	PROD.TERMINADO	88 m3	16%	\$ 36.248	60 Kw	12%	\$ 172.334	0 Lineas	0%	\$ -	600 Kg.Vta	3%	\$ 260.519
DESPECHO	95 m3	17%	\$ 39.132	86 Kw	17%	\$ 244.140	1 Lineas	13%	\$ 68.710	2000 Kg.Vta	10%	\$ 868.396	
TOTALES	559 m3	100%	\$ 230.259	504 Kw	100%	\$ 1.436.116	8 Lineas	100%	\$ 528.542	20000 Kg.Vta	100%	\$ 8.683.960	

DEPARTAMENTO	SERVICIOS DE INTERNET			TRAMITES Y LIC. GASTOS LEG.			MANTENIMIENTO			PEAJES			
	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	
ADM ON	GERENCIA	1 Personas	35%	\$ 21.000	DIRECTO	35%	\$ 281.056	DIRECTO	8%	\$ 297.082	DIRECTO	10%	\$ 19.630
	COMPRAS	0 Personas	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	2%	\$ 74.270	DIRECTO	0%	\$ -
	VENTAS	0 Personas	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	5%	\$ 185.676	DIRECTO	12%	\$ 23.556
	CONTABILIDAD	1 Personas	25%	\$ 15.000	DIRECTO	25%	\$ 200.754	DIRECTO	6%	\$ 222.811	DIRECTO	0%	\$ -
	SECRETARIA	1 Personas	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	3%	\$ 111.406	DIRECTO	0%	\$ -
PRO DUC C	PLANEACION	1 Personas	40%	\$ 24.000	DIRECTO	40%	\$ 321.206	DIRECTO	7%	\$ 259.947	DIRECTO	5%	\$ 9.815
	ALMACEN	0 Personas	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	9%	\$ 334.217	DIRECTO	0%	\$ -
	PRODUCCION	0 Personas	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	45%	\$ 1.671.085	DIRECTO	0%	\$ -
	EMPAQUE	0 Personas	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	4%	\$ 148.541	DIRECTO	0%	\$ -
	PROD.TERMINADO	1 Personas	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	8%	\$ 297.082	DIRECTO	0%	\$ -
DESPECHO	1 Personas	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -	DIRECTO	3%	\$ 111.406	DIRECTO	73%	\$ 143.299	
TOTALES	6 Personas	100%	\$ 60.000	DIRECTO	100%	\$ 803.016	DIRECTO	100%	\$ 3.713.522	DIRECTO	100%	\$ 196.300	

DEPARTAMENTO	DEPRECIACION			PUBLICIDAD			ELEMENTOS DE ASEO Y CAFET.			UTILES DE PAP. Y FOTOCOPIAS			
	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	
ADM ON	GERENCIA	VIDA UTIL	1%	\$ 13.000	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 43.384	1 Personas	7%	\$ 14.267
	COMPRAS	VIDA UTIL	1%	\$ 11.000	DIRECTO	0%	\$ -	0 Personas	0%	\$ -	0 Personas	0%	\$ -
	VENTAS	VIDA UTIL	1%	\$ 8.000	DIRECTO	100%	\$ 875.693	0 Personas	0%	\$ -	0 Personas	0%	\$ -
	CONTABILIDAD	VIDA UTIL	1%	\$ 12.000	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 43.384	1 Personas	7%	\$ 14.267
	SECRETARIA	VIDA UTIL	1%	\$ 10.000	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 43.384	1 Personas	7%	\$ 14.267
PRO DUC C	PLANEACION	VIDA UTIL	1%	\$ 11.000	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 43.384	1 Personas	7%	\$ 14.267
	ALMACEN	VIDA UTIL	1%	\$ 9.000	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 43.384	1 Personas	7%	\$ 14.267
	PRODUCCION	VIDA UTIL	90%	\$ 987.500	DIRECTO	0%	\$ -	7 Personas	47%	\$ 303.687	7 Personas	47%	\$ 99.889
	EMPAQUE	VIDA UTIL	1%	\$ 7.000	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 43.384	1 Personas	7%	\$ 14.267
	PROD.TERMINADO	VIDA UTIL	1%	\$ 11.000	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 43.384	1 Personas	7%	\$ 14.267
DESPECHO	VIDA UTIL	1%	\$ 12.500	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 43.384	1 Personas	7%	\$ 14.267	
TOTALES	VIDA UTIL	100%	\$ 1.092.000	DIRECTO	100%	\$ 875.693	15 Personas	100%	\$ 650.757	15 Personas	100%	\$ 214.004	

DEPARTAMENTO	COMBUST. GAS Y LUBRICANTES			DIVERSOS			DOTACIONES			GASTOS FINANCIEROS			
	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	INDUCTOR	%	COSTO	
ADM ON	GERENCIA	DIRECTO	10%	\$ 115.557	1 Personas	7%	\$ 4.000	1 Personas	7%	\$ 16.586	DIRECTO	0%	\$ -
	COMPRAS	DIRECTO	0%	\$ -	0 Personas	0%	\$ -	0 Personas	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -
	VENTAS	DIRECTO	0%	\$ -	0 Personas	0%	\$ -	0 Personas	0%	\$ -	DIRECTO	0%	\$ -
	CONTABILIDAD	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 4.000	1 Personas	7%	\$ 16.586	DIRECTO	100%	\$ 840.493
	SECRETARIA	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 4.000	1 Personas	7%	\$ 16.586	DIRECTO	0%	\$ -
PRO DUC C	PLANEACION	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 4.000	1 Personas	7%	\$ 16.586	DIRECTO	0%	\$ -
	ALMACEN	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 4.000	1 Personas	7%	\$ 16.586	DIRECTO	0%	\$ -
	PRODUCCION	DIRECTO	72%	\$ 832.007	7 Personas	47%	\$ 28.000	7 Personas	47%	\$ 116.103	DIRECTO	0%	\$ -
	EMPAQUE	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 4.000	1 Personas	7%	\$ 16.586	DIRECTO	0%	\$ -
	PROD.TERMINADO	DIRECTO	0%	\$ -	1 Personas	7%	\$ 4.000	1 Personas	7%	\$ 16.586	DIRECTO	0%	\$ -
DESPECHO	DIRECTO	18%	\$ 208.002	1 Personas	7%	\$ 4.000	1 Personas	7%	\$ 16.586	DIRECTO	0%	\$ -	
TOTALES	0 Personas	100%	\$ 1.155.565	15 Personas	100%	\$ 430.640	15 Personas	100%	\$ 248.792	DIRECTO	100%	\$ 840.493	

DEPARTAMENTO	TOTAL MES
GERENCIA	\$ 2.775.228
COMPRAS	\$ 497.474
VENTAS	\$ 6.316.309
CONTABILIDAD	\$ 3.184.195
SECRETARIA	\$ 411.662
PLANEACION	\$ 1.237.851
ALMACEN	\$ 1.107.089
PRODUCCION	\$ 9.993.830
EMPAQUE	\$ 1.094.404
PROD.TERMINADO	\$ 2.157.781
DESPECHO	\$ 2.390.517
GRAN TOTAL CIF	\$ 31.166.341

COSTO CIF APLICADO SOBRE CAPACIDAD INSTALADA	\$ 31.166.341 559 M2
	\$ 55.754

COSTO CIF APLICADO SOBRE CAPACIDAD DE PROD.	\$ 31.166.341 20000 Kg/mes
	\$ 1.558,32

CAPACIDAD INSTALADA	1º PISO	84%	472 M2	559 M2
	2º PISO	16%	87 M2	
TOTAL M2				

AREAS COMUNES	1º PISO	82%	116 M2	141 M2
	2º PISO	18%	25 M2	
TOTAL M2				

TOTAL AREA	1º PISO	0%	588 M2	700 M2
	2º PISO	0%	112 M2	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 10. Costo Total Pulpa de Mango x 1000 grs

CONCEPTO	VALORES	100,00%
MATERIA PRIMA UTILIZADA	\$ 44.247.219	45,62%
MANO DE OBRA DIRECTA APLICADA	\$ 11.367.930	11,72%
CARGA PRESTACIONAL JEFE DE PRODUCCION	\$ 1.555.804	1,60%
NOMINA ADMINISTRATIVA	\$ 8.653.625	8,92%
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION APLICADO	\$ 31.166.342	32,13%
	\$ 1.558,32	TASA CIF x Kg
	20000 Kg	PROD.x MES

TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN 20.000 Kg	\$ 96.990.920	COSTO TOTAL
	20000 Kg	
	\$ 4.849,55	COSTO UNIT x Kg

DISTRIBUCION COSTO TOTAL x ACTIVIDADES ABC					
CODIGO ACTIVIDA	DESCRIPCION ACTIVIDAD	COSTO ABC DE LA ACTIVIDAD	% PARTICIP. PROCESO	% GLOBAL	COSTO UNIT. X Kg
GE	GERENCIAR ADMON	\$ 3.028.769	3,12%	35%	\$ 151,44
CP	GERENCIAR COMPRAS	\$ 1.298.044	1,34%	15%	\$ 64,90
VE	GERENCIAR VENTAS	\$ 3.288.378	3,39%	38%	\$ 164,42
RG	REGISTROS CONTABLES	\$ 605.754	0,62%	7%	\$ 30,29
SG	SECRETARIA GENERAL	\$ 432.681	0,45%	5%	\$ 21,63
TOTAL ACTIVIDAD ADMINISTRATIVA		\$ 8.653.625	8,92%	100%	\$ 432,68

PP	PLANEAR PRODUCCION	\$ 1.555.804	1,60%	100,0%	\$ 77,79
TOTAL ACTIVIDAD JEFE PRODUCCION		\$ 1.555.804	1,60%	100,0%	\$ 77,79

RM	RECEP.MATERIALES	\$ 1.136.793	1,17%	10%	\$ 56,84
AL	ALMACENAMIENTO	\$ 568.396	0,59%	5%	\$ 28,42
AM	ALISTAMIENTO MAQ.	\$ 1.136.793	1,17%	10%	\$ 56,84
PR	PROD. EN PROCESO	\$ 4.433.493	4,57%	39%	\$ 221,67
EM	EMPAQUE	\$ 909.434	0,94%	8%	\$ 45,47
PT	PROD.TERMINADO	\$ 2.046.227	2,11%	18%	\$ 102,31
DE	DESPACHOS-VENTAS	\$ 1.136.793	1,17%	10%	\$ 56,84
TOTAL ACTIV.MANO DE OBRA DIRECTA		\$ 11.367.930	11,72%	100%	\$ 568,40

MATERIA PRIMA UTILIZADA	\$ 44.247.219	45,62%	100%	\$ 2.212,36
-------------------------	---------------	--------	------	-------------

COSTOS INDIRECTOS DE FABR.	\$ 31.166.342	32,13%	100%	\$ 1.558,32
----------------------------	---------------	--------	------	-------------

TOTAL COSTO	\$ 96.990.920	100%		\$ 4.849,55
-------------	---------------	------	--	-------------

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 11. Materia Prima Utilizada Lulo x 1000 grs

FORMULA PULPA DE LULO										CONSUMO TOTAL PARA 20.000 Kg	
MATERIA PRIMA UTILIZADA				% FACTOR DESPERDICIO			CONSUMO TOTAL POR Kg			CANT.Kg	COSTO TOTAL
DESCRIPCION	U.M.	COSTO UNIT.	CANT.x Kg	%	CANTIDAD DESPERDICIO	COSTO DESPERDICIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL			
PULPA DE LULO	Kg	\$ 1.381,00	1,000Kg	1,00%	0,01Kg	\$ 13,81	1,010Kg	\$ 1.394,81	20200Kg	\$ 27.896.200	
ACIDO ASCORBICO	Kg	\$ 13.500,00	0,003Kg	0,25%	0,00Kg	\$ 0,10	0,003Kg	\$ 40,60	60,15Kg	\$ 812.025	
HIPOCLORITO	Litros	\$ 1.500,00	0,001MI	0,20%	0,00MI	\$ 0,00	0,001MI	\$ 1,50	20,040MI	\$ 30.060	
CITRATO	Kg	\$ 3.700,00	0,004Kg	0,00%	0,000Kg	\$ -	0,004MI	\$ 14,80	80,000MI	\$ 296.000	
ACIDO CITRICO	Kg	\$ 4.000,00	0,003Kg	3,00%	0,000Kg	\$ 0,36	0,003MI	\$ 12,36	61,800MI	\$ 247.200	
AZUCAR	Kg	\$ 1.420,00	0,020Kg	0,01%	0,000Kg	\$ 0,00	0,020MI	\$ 28,40	400,0MI	\$ 568.057	
SORBATO DE POTASIO	Kg	\$ 9.052,00	0,002Kg	10,00%	0,00020Kg	\$ 1,81	0,002Kg	\$ 19,91	44,000Kg	\$ 398.288	
BENZOATO DE SODIO	Kg	\$ 5.000,00	0,002Kg	0,03%	0,00000Kg	\$ 0,00	0,002Kg	\$ 10,00	40,012Kg	\$ 200.060	
METABISULFITO	Kg	\$ 3.000,00	0,006Kg	0,01%	0,00000Kg	\$ 0,00	0,006Kg	\$ 18,00	120,012Kg	\$ 360.036	
JP	Kg	\$ 21.118,00	0,005Kg	0,15%	0,00001Kg	\$ 0,16	0,005Kg	\$ 109,98	104,156Kg	\$ 2.199.566	
SANIT 10	Litros	\$ 528,00	0,50Lt	0,04%	0,000200Lt	\$ 0,11	0,5002Lt	\$ 264,11	10004Lt	\$ 5.282.112	
AGUA	Litros	\$ 800,00	1,000MI	0,02%	0,000MI	\$ 0,16	1,000MI	\$ 800,16	800,320MI	\$ 640.256	
TOTAL MATERIA PRIMA								\$ 2.714,64	20000 Kg	\$ 38.929.860	

SI SE ESTIMA UNA PRODUCCIÓN DE 20.000 Kg DE ACUERDO CON SU CAPACIDAD MÁXIMA MES, TOMARIAMOS ESTA FORMULA CON ESTA CANTIDAD.

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 12. Costo Total Lulo x 1000 grs

CONCEPTO	VALORES	100,00%
MATERIA PRIMA UTILIZADA	\$ 38.929.860	42,47%
MANO DE OBRA DIRECTA APLICADA	\$ 11.367.930	12,40%
CARGA PRESTACIONAL JEFE DE PRODUCCION	\$ 1.555.804	1,70%
NOMINA ADMINISTRATIVA	\$ 8.653.625	9,44%
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION APLICADO	\$ 31.166.342	34,00%
	\$ 1.558,32	TASA CIF x Kg
	20000 Kg	PROD.x MES

TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN 20.000 Kg	\$ 91.673.561	COSTO TOTAL
	20000 Kg	
	\$ 4.583,68	COSTO UNIT x Kg

DISTRIBUCION COSTO TOTAL x ACTIVIDADES ABC					
CODIGO ACTIVIDA	DESCRIPCION ACTIVIDAD	COSTO ABC DE LA ACTIVIDAD	% PARTICIP. PROCESO	% GLOBAL	COSTO UNIT. X Kg
GE	GERENCIAR ADMON	\$ 3.028.769	3,30%	35%	\$ 151,44
CP	GERENCIAR COMPRAS	\$ 1.298.044	1,42%	15%	\$ 64,90
VE	GERENCIAR VENTAS	\$ 3.288.378	3,59%	38%	\$ 164,42
RG	REGISTROS CONTABLES	\$ 605.754	0,66%	7%	\$ 30,29
SG	SECRETARIA GENERAL	\$ 432.681	0,47%	5%	\$ 21,63
TOTAL ACTIVIDAD ADMINISTRATIVA		\$ 8.653.625	9,44%	100%	\$ 432,68

PP	PLANEAR PRODUCCION	\$ 1.555.804	1,70%	100,0%	\$ 77,79
TOTAL ACTIVIDAD JEFE PRODUCCION		\$ 1.555.804	1,70%	100,0%	\$ 77,79

RM	RECEP.MATERIALES	\$ 1.136.793	1,24%	10%	\$ 56,84
AL	ALMACENAMIENTO	\$ 568.396	0,62%	5%	\$ 28,42
AM	ALISTAMIENTO MAQ.	\$ 1.136.793	1,24%	10%	\$ 56,84
PR	PROD. EN PROCESO	\$ 4.433.493	4,84%	39%	\$ 221,67
EM	EMPAQUE	\$ 909.434	0,99%	8%	\$ 45,47
PT	PROD.TERMINADO	\$ 2.046.227	2,23%	18%	\$ 102,31
DE	DESPACHOS-VENTAS	\$ 1.136.793	1,24%	10%	\$ 56,84
TOTAL ACTIV.MANO DE OBRA DIRECTA		\$ 11.367.930	12,40%	100%	\$ 568,40

MATERIA PRIMA UTILIZADA	\$ 38.929.860	42,47%	100%	\$ 1.946,49
--------------------------------	----------------------	---------------	-------------	--------------------

COSTOS INDIRECTOS DE FABR.	\$ 31.166.342	34,00%	100%	\$ 1.558,32
-----------------------------------	----------------------	---------------	-------------	--------------------

TOTAL COSTO	\$ 91.673.561	100%		\$ 4.583,68
--------------------	----------------------	-------------	--	--------------------

Fuente. Elaboración propia.

13.2 CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS

El resultado esperado de este trabajo de investigación bajo la modalidad de práctica empresarial es lograr un esclarecimiento de los resultados obtenidos partiendo de los datos aportados, que permitan diseñar un sistema de costo que sea aplicado y acorde a las necesidades de PULPIFRESH, con el cual se optimicen los procesos de producción industrial y de esta manera maximizar los recursos con los que cuenta la empresa.

14. CONCLUSIONES

La investigación realizada al interior de la empresa PULPIFRESH en donde se indagaron incluso los procesos administrativos, productivos y financieros de la empresa, se encontraron aspectos esenciales a mejorar; inicialmente se encontró que existe desorden en el proceso productivo lo cual dificulta la medición de tiempos alterando entonces la existencia de una metodología de costeo de acuerdo a la cadena de valor.

La realización de la propuesta de aplicación se realiza bajo el sistema de costeo por procesos ya que la empresa en su proceso productivo lo realiza de esta forma NO por órdenes de producción.

La implementación de la propuesta de aplicación de la metodología de costeo tradicional al proceso productivo, dará como resultado la optimización de los recursos y hará adecuada la toma de decisiones.

Es importante reconocer además que a través de la Investigación se pudo identificar que los subproductos que surgen a partir de la producción de pulpa de fruta como lo son los jugos, pueden ser aprovechados de modo que no se generen desperdicios en la producción.

A lo largo del desarrollo de la Investigación, quedo claro que es importante la implementación de esta propuesta y que está pendiente la determinación del tiempo en el cual se iniciara la puesta en marcha.

15. RECOMENDACIONES

Teniendo en cuenta que se evidenciaron debilidades en el uso del tiempo, desestimando su importancia como recurso de la empresa se recomienda que:

- Se implemente un sistema de costos en base a la cadena de valor tomando como precedente las actividades de producción.
- Replantear precios de acuerdo a las temporadas de cosecha y escases de determinadas frutas.
- No desestimar la comercialización de los jugos producto del excedente del despulpe, podría considerarse una actividad primaria de producción para la empresa.
- Sería conveniente desarrollar manuales de procesos para ser implementados en el proceso de producción

BIBLIOGRAFÍA

Alcaldía de Santiago de Cali. (2004). *Nuestra historia: Santiago de Cali tiene 477 años*. Recuperado de http://www.cali.gov.co/publicaciones/nuestra_historia_santiago_de_cali_tiene_477_aos_publicaciones

Colombia. Congreso de la Republica. (13, diciembre, 1990). *Ley 43*. Por la cual se adiciona la Ley 145 de 1950, reglamentaria de la profesión de Contador Público y se dictan otras disposiciones. Recuperado de http://www.mineducacion.gov.co/1521/articles-104547_archivo_pdf.pdf

Colombia. Congreso de la Republica. (20, diciembre, 1995). *Ley 222*. Por la cual se modifica el Libro II del Código de Comercio, se expide un nuevo régimen de procesos concursales y se dictan otras disposiciones. Recuperado de http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0222_1995.html

Colombia. Contaduría General de la Nación. (2015). *Metodología*. Recuperado de http://www.contaduria.gov.co/wps/portal/internetes/home/internet/atencion-usuario/glosario!/ut/p/b1/04_Sj9CPykssy0xPLMnMz0vMAfGjzOINzPyDTEPdQoONTA1MDBwNTA0tTYL8jAwCTIAKIkEKcABHA0L5_Tzyc1P1C3ljyghTUGxv/dl4/d5/L2dJQSEvUUt3QS80SmtFL1o2XzA2T111VUZVU0k3TDMwSVJQU0RRVTczQ0E0/

Colombia. Presidencia de la Republica. (29, diciembre, 1993). *Decreto 2549*. Por el cual se reglamenta la contabilidad en general y se expiden los principios o normas de contabilidad generalmente aceptados en Colombia. Recuperado de http://www.sic.gov.co/drupal/sites/default/files/normatividad/Dec2549_1993.pdf.

Garzón Wilson, M. (2007). *Procedimiento Metodológico para el Diseño del Sistema de Costo*. Recuperado de <http://www.gestiopolis.com/author/mariadelpilargarzonwilson/>

Girona Restrepo, C. V., y Noguera León, F. (2004). *Diagnóstico y planteamiento estratégico para la agroindustria de derivados de frutas en el sector frutícola vallecaucano*. (Tesis de pregrado). Universidad del Valle. Cali.

Herrera A. (2011). *Diseño y distribución en planta de proyecto*. Recuperado de <http://es.slideshare.net/alejandroha92/diseo-y-distribucin-en-planta-proyecto>.

Horngren, C. (2007) *Contabilidad de Costos. Un Enfoque Gerencial*. México: Pearson Educación.

Horngren, C., Sundem, G., y Stratton, W. (2005). *Contabilidad Administrativa*. México: Ediciones Pearson.

Kaplan, R., y Cooper, R. (2007). *Coste y Efecto*. Madrid: Ediciones Gestión 2000.

Montaño Orozco, E. (2011). *Contabilidad y legislación: Control, Valuación y Revelaciones*. Cali: Editorial Facultad de Ciencias de la Administración - Universidad del Valle.

Polimeni, R., Fabozzi F., y Adelberg A.(1994). *Contabilidad de Costos. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales*. Bogotá: Mc-Graw-Hill.

Pulpi Fresh. (2015). *Nosotros*. Recuperado de <http://pulpifresh.co/>

Universidad Eafit. (2013). *Consultorio Contable*. Recuperado de <http://www.eafit.edu.co/escuelas/administracion/consultorio-contable/Paginas/faq-costos-presupuesto.aspx>.