

CONTROL DE LA MATERIA PRIMA EN LA PLANTA DE CARNES FRIAS DE
SUPER CERDO PAISA S.A.S

POR
DANIEL FELIPE MARIN

ASESORA
OLGA PATRICIA VASQUEZ MONTOYA

PRÀCTICA # 2
UNIVERSIDAD CATÒLICA LUIS AMIGÒ
MEDELLÌN
2018

Contenido

Título de la propuesta								1
Nombre del autor								1
Denominación	de	la	modalidad	de	práctica			
1								
Selección	de	la	empresa					
2								

Reseña					histórica
4					
Misión					4
Visión					
4					
Organigrama					5
Resumen	del	origen	de	la	idea
6					
Diagnóstico	del	área	de	interés	del estudio
6					
Matriz					DOFA
7					
Objetivo	general	y	objetivos	específicos	
8					
Objetivo					general
8					
Objetivo					específico
8					
Justificación					
9					
Teórica					
9					
Metodológica					
9					
Practica					
10					
Marco					Conceptual
11					
Descripción					metodológica
14					
Resultados	del	análisis	de	información	
15					
Presentación de la propuesta, herramienta o modelo de mejoramiento					16
Conclusiones					22
Recomendaciones					22

Título de la propuesta: control de la materia prima en la planta de carnes frías de súper cerdo paisa S.A.S

Nombre del autor: Daniel Felipe Marín Reina

Denominación de la modalidad de práctica: Contrato de aprendizaje

LA UNIVERSIDAD CATÓLICA LUIS AMIGO permite a sus estudiantes, a través del ejercicio de la práctica como materia, incursionar en el mundo laboral y de aprendizaje del área. Mediante un contrato que se establece a un año laboral, el estudiante da inicio al desarrollo de sus habilidades y comienza por adquirir un mínimo grado de experiencia que le permitirá desempeñarse de forma óptima en su área de estudio. La práctica real que puede desempeñar el estudiante en la empresa, que previamente ha establecido un convenio con la universidad, es una tarea de fortalecimiento del saber, de ejecución de sus fortalezas prácticas, y finalmente una puesta en escena de su desempeño como sujeto de saber, de relaciones sociales y de fuerzas creativas.

Selección de la empresa

Reseña histórica: SUPER CERDO PAISA S.A.S es una empresa pionera en el sector porcícola colombiano. Cuenta con una trayectoria de 58 años, trabaja para ofrecer carne de cerdo de la mejor calidad, bajo la tecnificación de toda la cadena de procesos. La historia inicia un 31 de Julio de 1.957, cuando el socio fundador, el Dr. Genaro García San Martín, Médico Veterinario de origen Español, llega a Medellín, contratado por el Ministerio de Agricultura, para desempeñar labores de asesoría en porcicultura. El Dr. García Sanmartín, se fue enamorando de esta región y de Colombia. Desde entonces emprendió su sueño que consistía en tener una granja de producción porcícola y avícola, buscando de esta forma quedarse en la región, aplicando sus conocimientos y experiencia para ser implementada en nuestro país, e incursionando con un proyecto de desarrollo en este campo, con trabajo de selección genética e importación de semen de los mejores reproductores de Estados Unidos. Desde sus inicios, los directivos de la Compañía, han buscado aplicar las mejores prácticas en todos los procesos y de esta forma, lograr controlar toda la cadena de producción, para el desarrollo de todo el proceso integral. Actualmente la empresa cuenta con 330 empleados, los cuales hacen parte de la producción, administración, ventas y servicios generales.

Misión: Súper Cerdo Paisa S.A.S es una empresa pionera en la producción y comercialización de productos de origen animal, confiables, frescos, de alto valor nutritivo y a precios razonables; comprometida con la plena satisfacción del consumidor, la calidad e inocuidad del producto, la generación de empleo, el desarrollo integral de sus empleados y de las comunidades en las que opera, la preservación del medio ambiente, y la generación de utilidades que aseguren el crecimiento sostenido de la empresa y un adecuado retorno a los inversionistas. La empresa ha actuado en un marco de respeto a las instituciones al cumplir con sus obligaciones para con el estado.

Visión: para el año 2018 Súper Cerdo Paisa S.A.S será una empresa líder, comprometida con la calidad de vida de la población, satisfaciendo las necesidades de los clientes y ofreciendo productos de origen animal con un alto valor nutritivo , calidad y con precios competitivos; con participación en el mercado internacional, con procesos organizacionales modernos, ágiles y flexibles, respaldados por un desarrollo tecnológico de avanzada y por un grupo humano idóneo, comprometido, motivado en el aprendizaje permanente que nos asegura una cultura empresarial competitiva.

Resumen del origen de la idea: en términos generales se pretende diseñar un sistema de control sobre el uso y manejo de la materia prima en el procesamiento de las carnes frías en la empresa SUPER CERDO S.A.S. Esto surge de la necesidad de establecer una vigilancia de calidad sobre cada producto o elemento utilizado en el procesamiento de las carnes frías. Tal ejercicio permitirá a su vez optimizar procesos como el de la higiene, calidad de los insumos, y un uso más productivo o ventajoso de las materias primas.

Diagnóstico del área de interés

Las empresas que carecen de un sistema de control de la calidad sobre sus insumos o productos pueden encontrarse con ciertos inconvenientes en el proceso de la elaboración y manejo de su materia prima. La empresa Súper Cerdo Paisa S.A, cuenta con un diseño general de control de costos, estratégico y eficiente que le ha permitido tener control sobre la ejecución de sus productos y los elementos que intervienen en ello, sin embargo se puede ver que aún se puede mejorar dicho diseño y generar un control no solo general sino específico, el cual permitirá identificar todas las materias primas empleadas para la fabricación de un producto de carnes frías, a su vez determinar el valor en dinero de los insumos utilizados para la fabricación de dichos productos esto a su vez permitirá identificar posibles pérdidas o ganancias en los procesos de elaboración de las carnes frías. Esto permitirá la elaboración de un trabajo más eficaz y de mayor beneficio que le permita disminuir los gastos, y aumentar los ingresos. Calidad, cantidad, precio, caducidad, entre otros, son aspectos esenciales si se trata de supervisar el manejo de la materia prima de la empresa. Es tarea de este proyecto entonces generar estrategias de control sobre este tipo de materia (prima), para disminuir posibles pérdidas o subutilización de los insumos. En igual medida evitar el desperdicio o el mal uso de los recursos que tiene o puede tener la empresa, Por último, fortalecer el trabajo de inventario pues éste da cuenta con exactitud de aquello que se gasta del material que se utiliza en el proceso productivo.

MATRIZ DOFA

FORTALEZA	DEBILIDADES
.cuenta con una infraestructura fuerte para la realización de las actividades	La falta de control de algunos procesos de producción
. cuenta con un equipo capacitado en el departamento de auditoria , el cual buscara dar solución a los procesos negativos que se encuentren	
cuenta con un capital fuerte para cumplir sus metas	
Está en constante mejoramiento de todo su proceso.	
tiene los recursos humanos para gestionar Nuevos procesos.	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
expandir su mercado a nivel internacional	la competencia externa
expandir su mercado aún más a nivel Nacional.	empresas que sean más grandes en este mercado
mejorar sus proceso de control que permitan dar una mejor gestión de los recursos adquirido	

Tabla 1. Matriz DOFA
Fuente: elaboración: propia

6. Objetivo general y objetivos específicos

Objetivos generales

- Diseñar un sistema de control de la materia prima en la planta de carnes frías de SUPER CERDO PAISA S.A.S

Objetivos específicos

- Identificar todos los productos e insumos utilizados en la elaboración de las carnes frías
- Determinar el valor en dinero de los insumos utilizados para la fabricación de las carnes frías
- Identificar el valor de la materia prima seca en la elaboración de un producto de carnes frías

Justificación

Teórica: un sistema de control o de diseño que permita ejercer una vigilancia sobre el uso de las materias primas debe tener en cuenta una serie de conceptos sobre los cuales se va a fundamentar su ejercicio o propuesta. Siendo así es necesario definir términos como el de costos, materia prima, auditoria, inventarios, entre otros, que den luces sobre qué se va a trabajar y qué se intenta reformular. El desconocimiento de un lenguaje que describa los procesos y los identifique, genera una desventaja al no poder conocer los problemas desde las verdaderas raíces, además de encontrarse en un punto dónde no se sabe que situaciones se han de mejorar. Si se reconocen cuáles son los costos que conlleva determinada labor, y se entienden esos costos como los gastos o inversión sobre determinado producto o trabajo, se entenderá qué se gasta y qué se obtiene a partir de este hecho. Si se identifica aquello que se conoce como materia prima, se entenderá qué insumos se manejan, y la necesidad de optimizar su uso. De la misma manera poder determinar la función del inventario, facilita el control de la materia prima en términos de lo que se tiene y de lo que se gasta. Por medio de la auditoría es posible fiscalizar el buen uso de los recursos de una empresa determinada.

Metodológica: un sistema de control de la materia prima requiere de la elaboración de una herramienta estratégica como lo es un software o mecanismos como el Excel que permita identificar la cantidad de materia usada para la elaboración de los productos de carnes frías; para poder diseñar dicho control es necesario aprender procesos de auditoria, conceptos básicos de contabilidad, y un manejo medio del Excel que facilite el trabajo contable. Este proyecto pretende implementar un sistema de control de la materia prima y para ello requiere una revisión minuciosa de los reportes generados por el software de la empresa de la empresa, dado que es allí donde se registra toda la información necesaria para dar cuenta y justificar el diseño de dicho sistema. Este software se constituye en la literatura o fuente bibliográfica que concederá la información suficiente para la elaboración del sistema de control de materia prima.

De otro lado es importante contar con los diálogos cruzados entre los miembros de la empresa que puedan brindar información sobre la experiencia práctica en estos procesos de control. De igual suerte, y tan fundamental como necesario, la revisión conceptual y teórica que conforma el marco académico sobre el cual se va a fundamentar esta propuesta.

Práctica: en el campo profesional la elaboración de un proyecto como este, beneficia en mayor porcentaje al profesional en la práctica de mejoramiento de

recursos de la empresa. Así mismo pone sobre la marcha real las habilidades del estudiante en un ambiente concreto que requiere de medidas específicas y eficaces. A su vez la universidad le permitirá mostrar que puede sacar personas competentes para el campo profesional, que tiene toda la capacidad para desenvolverse a las dificultades que la vida laborar pueda traer, y no solo eso puede evidenciar que sus estudiantes son éticos y profesionales esto dará una imagen positiva de la universidad antes las empresas. A su vez a nivel empresarial, permitirá a las sociedades traer gente nueva a su empresa, con ideas nuevas y estrategias nuevas, como sabemos el mercado nunca es estático y traer practicantes permitirá a la empresa mejorar muchos de sus procesos puesto que el estudiante se verá envuelto en un proceso de aprendizaje real donde pondrá sus capacidades al límite. Esto mejorará notablemente la solución de las dificultades en un escenario como el del buen manejo de los recursos, insumos y materias primas.

Marco Conceptual

En una empresa de producción por lo general podemos encontrar un sin fin de dificultades que ralentizan o frenan los procesos, sin embargo hay un problema clave que podemos encontrar que puede llegar a destruir una organización si no se tiene un control estricto de ello. El control de los inventarios de las empresas de producción es la causa principal por la cual organizaciones como éstas terminan en el fracaso, ya que no se diseñan métodos o herramientas para dicho control. Como bien se sabe el tener un control acertado de los inventarios permitirá a la alta gerencia conocer primero que todo lo que se tiene y lo que vale dicho inventario., el beneficio de gestionar la materia prima de una manera adecuada es el permitir a la empresa tener un control regulado de lo que se usa, ahorrando materia prima y a su vez dando así mejores utilidades.

Cuando las empresas fomentan el control de sus inventarios están generando n beneficios como por ejemplo reducción de costos de fabricación, estos costos evidentemente son los empleados para la producción de un producto final, en este caso los costos de los insumos utilizados como los empaques, las carnes y los insumos secos. Esto quiere decir que entre más se controle el manejo de los inventarios más tiempo durarán y se evitará malgastar el dinero en compras innecesarias; otro beneficio es reducir costos por material faltante entre otros.

En relación a lo que es un control de inventario Orlando Espinoza (2003) plantea lo siguiente,

El control de inventarios es una herramienta fundamental en la administración moderna, ya que esta permite a las empresas y organizaciones conocer las cantidades existente de productos disponibles para la venta, en un lugar y tiempo determinado, así como las condiciones de almacenamiento aplicables en las industrias (pág., 15)

Cuando las empresas no generan estos controles incurren en riesgos altamente dañinos, puesto que su inventario se encuentra en riesgo de perderse sin control alguno, incurriendo en costos y malgastos de materia prima innecesarios.

Como se sabe el control de los inventarios es el eje principal que permitirá tener unos costos sanos en una empresa, para esto se utilizan mecanismos y estudios que permitirán un manejo más sencillo de los inventarios. La auditoría básicamente es el mecanismo o la práctica utilizada por el profesional de la contabilidad para controlar todo el funcionamiento de una empresa, desde los

departamentos hasta el control del inventario, es un estudio que básicamente permite controlar todos los campos de una empresa. La auditoría en la empresa Súper CERDO PAISA S.A ha permitido tener un gran desempeño, ya que gracias a ello se han logrado tomar grandes decisiones de nivel gerencial, y llevar la empresa hasta donde está posicionada hoy en día, sin embargo esto no quiere decir que los procesos sean perfectos y por eso se hace necesario el control de los mismos.

En relación a lo que es la auditoria Juan Ramón Santillana González (2012) plantea lo siguiente,

El concepto de auditoria significa verificar que la información financiera, administrativa y operacional de una entidad es confiada, veraz y oportuna; en otras palabras, es revisar que los hechos, fenómenos y operaciones se den en la forma en que fueron plantadas, que las políticas y lineamientos se hayan observado y respetado, que se cumple con las obligaciones fiscales, jurídicas y reglamentarias en general (sin pág.)

Sencillamente se puede entender que sin un buen manejo y uso de la auditoria las empresas sencillamente no tendrían una base sólida para crecer a mediano y largo plazo.

Está claro que para lograr un control adecuado se debe emplear el conocimiento del campo de la auditoria junto con conocimientos contables, esto hará que una empresa esté saludable en sus procesos, sin embargo el tener un conocimiento de las cosas no es el único requisito necesario para mantener un control firme en las operaciones de una empresa. Es de vital importancia conocer los costos y que significado radica en ello, como se sabe el costo es la inversión económica que representa la fabricación de un producto, en este caso se sabe que Si no se tiene claridad de lo que cuesta producir un producto de carnes frías, tampoco se podrá tener en claro la cantidad de materias primas que se están usando para la fabricación de un producto; básicamente se estaría incurriendo en dos grandes problemas, la falta de conocimiento de unos costos exactos y la falta de conocimiento del uso de las materias primas.

En relación a lo que son los costos Cecil Gillespie (2002) afirma lo siguiente

La Contabilidad de costos, aplicada a las actividades fabriles, es el procedimiento para llevar los costos de producción con una doble finalidad; determinar el costo por unidad de los artículos producidos y

facilitar diversas clases de comparaciones con las cuales se mide la ejecución productora (pág., 83)

Está claro que la contabilidad de costos permitirá un tener un conocimiento previo de lo que yo como empresa se va a fabricar y vender, el conocer los costos es una de las principales claves del éxito de cualquier empresa que desee triunfar en el mercado.

Descripción metodológica

La elaboración de este proyecto precisa de la investigación bibliográfica que determine y defina un cuerpo conceptual y teórico que permita sustentar y justificar la implementación de un sistema de control de la materia prima de las empresas. En nuestro caso de la empresa SUPER CERDO PAISA S.A. Como fuente de ayuda se hará uso del software que la empresa maneja, ya que con este se puede filtrar todo lo que pasa por ella, desde lo contable, los inventarios, las ventas , el costo, entre muchas otras cosas. Es igual de importante las posibles entrevistas con miembros activos del lugar de trabajo como fuentes empíricas que conocen el desarrollo de las labores.

Resultados del análisis de información

El presente trabajo busca mediante una investigación poder aportar al proceso formativo del estudiante y de una manera práctica y eficiente al ente económico, buscando optimizar los procesos que este ya maneja. Durante la etapa productiva del estudiante, se ha pretendido generar un aporte de manera beneficiosa al manejo de todos los procesos ya efectuados para la elaboración de productos de carnes frías de la empresa. Actualmente SUPER CERDO PAISA S.A.S maneja un sistema muy general de los controles efectuados para la elaboración de sus procesos, el cual ha permitido hasta la fecha poder determinar el costo unitario de cada producto utilizado para la elaboración completa de un producto de carnes frías , a su vez ha permitido determinar la cantidad de unidades fabricadas por la empresa logrando convertir dichas unidades en kilos, en términos generales se puede decir que el proceso ya efectuado por la empresa cumple con los requisitos para lograr identificar los datos más importantes o relevantes para la elaboración de cada uno de sus productos. En la elaboración de un producto, intervienen materiales directos e indirectos. Dentro de los materiales directos se encuentran los productos cárnicos es decir, la carne que se obtiene del cerdo y lo que se conoce como materia prima seca la cual corresponde a los elementos utilizados para darle sabor, textura y conservación a las carnes frías ya procesadas. Como materiales indirectos se encuentran los empaques que corresponden al elemento utilizado para empaquetar o almacenar el producto ya terminado. Con estos tres elementos se ha logrado desarrollar dicho proceso de producción lo cual ha permitido identificar con una serie de formulaciones cada costo utilizado en dichos ítems, para a su vez lograr determinar el costo final de un producto ya terminado.

Sin embargo la empresa desea llegar más allá de esto, puesto que también desea identificar no solo unidades y kilos, y costos unitarios y totales, como se sabe los costos es es el valor en el que se incurre para obtener dicho bien.

En relación a lo que son los costos Rojas Medina Ricardo (2007) afirma lo siguiente:

La contabilidad de costos es un sistema de información, con el cual se determina el costo incurrido al realizar un proceso productivo y la

forma como se genera éste en cada una de las actividades en las que se desarrolla la producción. Se entiende por costo la suma de las erogaciones en que incurre una persona para la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere un ingreso en el futuro. (pág. 9)

sino que desea lograr conocer con exactitud cuánto puede producir de sus productos de carnes frías con una cantidad de dinero ya estipulado, a su vez también se puede identificar que los productos secos juegan un papel de vital importancia en la producción en cadena de todos los productos de carnes, la razón es que la empresa sabe o conoce con exactitud el costo que se requiere para adquirir dichos ítems pero aún no sabe estipular con exactitud la participación que tienen dichos elementos en la fabricación final de un producto ya terminado de carnes frías. Con esto se da a entender que para fabricar un chorizo se requiere una cantidad distinta de materias primas secas a un tocino ahumado, por esta razón el trabajo que actualmente se viene desarrollando permitirá con una serie de datos y formulaciones lograr identificar qué se puede elaborar con un capital de dinero que la empresa desee invertir para producir dichos productos y a su vez conocer con exactitud la participación de todos los elementos secos que se requieren para cada proceso en los diferentes productos que se sacan de carnes frías.

Esto resultará de manera beneficiosa para la empresa puesto que podrá conocer con anticipación lo que le cuesta producir cierta cantidad de productos con un capital que ya se tenga en el momento, a su vez también optimizará el uso de los productos secos puesto que con eso se podrá conocer con exactitud la participación de estos en la producción final de cada producto. Esto mejorará el proceso de producción ya que se producirá exclusivamente lo que se desea o se necesita, evitando así el malgaste de recursos, o peor aún la pérdida de ellos.

Este aporte que se desea brindar trabajará de la mano con el proceso que ya manejaba la empresa, puesto que para lograr sacar estos cálculos se necesita la información de todo el costeo que ya se manejaba con el proceso anterior; otro factor importante es que aportará un control más fuerte de los dineros utilizados que se emplean para lograr producir los bienes necesarios.

Presentación de la propuesta, herramienta o modelo de mejoramiento

Como se explicó anteriormente la empresa tiene la necesidad de mejorar sus procesos de control puesto que desea que sean aún más exactos, por esto se ha pretendido aportar en ello generando una propuesta de control que permitirá primero que todo conocer con exactitud lo que se puede producir con un monto de dinero y además de eso conocer la participación de cada uno de los productos secos en el proceso de producción de las carnes frías.

Para dicha propuesta se ha desarrollado unos parámetros o procesos a seguir, el primero de ellos es el siguiente:

- 1) En primer lugar todo la recolección de todos los elementos necesarios para llegar a un proceso final de producción, esto quiere decir que con la base de datos de SUPER CERDO PAISA S.A.S, se han sacado todos los insumos necesario con su respectivo costo, para luego empezar a generar la formulación; dichos ítems sacados son los siguientes (empaques, productos cárnicos y materias primas secas). Como se explicó anteriormente los empaques son los elementos utilizados para almacenar o empaquetar el producto ya terminado, los productos cárnicos son la carne empleada para fabricar las carnes frías y las materias primas secas son todos los insumos necesarios para la generar sabor, textura y conservación de las carnes frías ya procesadas.

Producto	Nombre_Producto	Costo
321266	ASADURA ENTERA	616.67
321302	BRAZUELO AL VACIO X LB	10.508.27
321258	BRAZUELO ENTERO	7.909.19
321160	BRAZUELO INDUSTRIAL	5.550.00
321304	BRAZUELO PORCIONADO X 100 GR	10.508.43
321037	BRAZUELO PORCIONADO X 100 GRS	0.00
321787	BRAZUELO TROCEADO	8.280.00
321713	CABEZA A GRANTEL UNIDAD	8.015.00
321274	CABEZA DE CAÑON ENTERA	8.523.87
321162	CABEZA DE CAÑON INDUSTRIAL	5.549.81
321158	CABEZA DE CAÑON PORCIONADO	11.089.00
321141	CABEZA INDUSTRIAL	6.600.00
321301	CAÑON AL VACIO X LB	13.900.84
321260	CAÑON ENTERO	11.159.91
321050	CAÑON ESPECIAL	11.608.00
321137	CAÑON INDUSTRIAL	5.761.00
321789	CAÑON JAMON	5.649.86

Cuadro 1. Materia prima cárnicos (2018).inventarios.

Fuente: sistema contable ofimática

Nota: Esta es la lista de costos de las materias primas cárnicos, básicamente es la carne que se saca del cerdo cuando ha sido ya sacrificado, y esta carne es utilizada para los diversos procesos de transformación de los productos elaborados por Súper Cerdo Paisa S.A.S

Producto	Nombre_Producto	costo
0000001	AGUA	120,00
1714861	ADOBO TRISABOR	16.765,00
1714861	ADOBO TRISABOR	16.765,00
1714861	ADOBO TRISABOR	16.765,00
1310055	AJO EN POLVO	10.560,00
1410024	APIO	37.092,00
1410024	APIO	37.092,00
1210008	ARROZ X KILO	3.900,00
1315588	AZUCAR X KILO	3.265,00
1310052	CEBOLLA EN POLVO	10.680,00
1310001	CITRATO	3.500,00
1714321	ERITORBATO	11.700,00
1212138	FECULA ALMIDON DE PAPA	3.090,00

Cuadro 2. Materia prima seca (2018).inventarios.

Fuente: sistema contable ofimática

Nota: esta es la lista de materia prima seca y su respectivo costo, la materia prima seca básicamente son los elementos secundarios que se utilizan para lograr la transformación final en un producto para la venta, estas materias las mezclan junto con las carnes para así de esta forma dar por terminado ya un producto elaborado, entre estos insumos esta la sal, el agua, la fécula de almidón entre otros.

	Producto	Nombre_Producto	costo
4	5215316	ADITIVO MAKE UP V706-D x 750ML	103618
5	6710079	ALIFAN 190mm TPTE	566,00
6	6710012	ALIFAN MULTIFLEX 154 PARDO CORTE 80 CM	536,00
7	6711221	ALIFAN MULTIFLEX CARNE ALIÑADA	373,54
8	6710005	ALIFAN MULTIFLEX CERVECERO GENERICO	510,00
9	6710005	ALIFAN MULTIFLEX CERVECERO GENERICO	510,00
10	6710005	ALIFAN MULTIFLEX CERVECERO GENERICO	510,00
11	6713266	ALIFAN SALCHICHON CERDO X 250	577,01
12	6713266	ALIFAN SALCHICHON CERDO X 250	577,01
13	6713266	ALIFAN SALCHICHON CERDO X 250	577,01
14	6713266	ALIFAN SALCHICHON CERDO X 250	577,01
15	6715170	ALIFAN SALCHICHON SUPERCERDO X 1500GR IMPRESO	457,18
16	6715170	ALIFAN SALCHICHON SUPERCERDO X 1500GR IMPRESO	457,18
17	6715170	ALIFAN SALCHICHON SUPERCERDO X 1500GR IMPRESO	457,18
18	6715170	ALIFAN SALCHICHON SUPERCERDO X 1500GR IMPRESO	457,18

Cuadro 3. Empaques. (2018).inventarios.

Fuente sistema contable ofimática

NOTA: esta es la lista de costos relacionada con los empaques, los empaques como su nombre lo indica es el ítem final utilizado para poder empaquetar el producto final ya procesado, y es el que se muestra a la venta al público.

2) Después de sacar la información de costos necesaria, se empezó a diseñar un formato de costos que permitirá costear y presupuestar los productos elaborados en la empresa. Dichos formatos incluirán también los CIF y los MOD (los costos indirectos de fabricación y la mano de obra directa, la empresa incurre en un costo indirecto el cual consta del uso de materiales suplementario para la terminación final de un producto, tales como los insumos secos como lo son la sal, el ajo, el agua etc.; y la mano de obra directa como su nombre lo indica es el medio necesario para poder fabricar directamente el producto, como es la carne de cerdo, empleados etc.) dicha información será suministrada por la planta donde se elabora todo el proceso de fabricación de los productos ofrecidos por la empresa.

Lo primero que tendría el formato sería la unificación de los productos cárnicos y los insumos secos, esto con el fin de poder sacar el porcentaje de participación de ellos en la fabricación de un producto. También se introduciría los baches (mezcla empleada para fabricar un producto), y un porcentaje en la merma el cual es dado por el operario de la planta. El porcentaje de la merma es el peso perdido que se le saca al lote que se esté produciendo, esto se origina debido a que a la hora de realizar el pesaje de dicho lote, se hace con canastas que almacenas el producto, estas canastas también tienen un peso el cual se debe descartar ya que no son parte del producto, y esto se le llama porcentaje de la merma.

CHORIZO DE CERDO TRADICIONAL				SALCHICRON DE CERDO					
ULTIMA ACTUALIZACION:		VERSION:		ULTIMA ACTUALIZACION:		VERSION:			
REF	INGREDIENTE	CANT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	REF	INGREDIENTE	CANT.	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
COMPONENTE CARNICO :					COMPONENTE CARNICO :				
S21165	CARNE INDUSTRIAL	900,00	6.782,43	610.418,70	S21166	CARNE INDUSTRIAL	80,00	6.782,43	542.594,41
S21021	CAJON PORCIONADO X 150 GR	50,00	12.343,00	617.165,00	S21019	COSTILLA ENTERA	100,00	10.226,44	1.022.644,00
S21127	GARRA DE CERDO	50,00	1.681,76	84.088,24	S21018	TOCINO CARNE AL VACIO X LB	100,00	14.701,11	1.470.111,00
S21164	TOCINO GRASO SIN GARRA	30,00	2.688,40	806.552,00	S21017	CARNE MOLIDA DE CERDO	60,00	6.536,22	392.173,32
S21074	CABEZA DE CAJON ENTERA	40,00	8.523,07	340.924,28	S21016	PIERNA INDUSTRIAL	80,00	5.761,00	460.880,00
S21010	BRAZUELO ENTERO	70,00	7.303,13	511.517,91					
OTRAS MATERIAS PRIMAS :					OTRAS MATERIAS PRIMAS :				
S11002	AGUA	40,00	120,00	4.800,00	S11002	AGUA	80,00	120,00	9.600,00
S11002	SAL NITRADA	5,00	487,20	2.436,00	S11002	SAL NITRADA	10,00	487,20	4.872,00
S11002	ERVINO 24P	5,00	-	-	S11002	QUELTER	5,00	16.700,00	83.500,00
S11002	ALMIDON DE PAPA	5,00	3.050,00	15.250,00	S11002	ALMIDON DE PAPA	5,00	3.050,00	15.250,00
PREPARADO DE CHORIZO TRADICIONAL					PREPARADO DE CHORIZO TRADICIONAL				
S11002	PROTEINA AISLADA PURE PRO 99	5,00	3.050,00	15.250,00	S11002	PROTEINA AISLADA PURE PRO 99	10,00	3.050,00	30.500,00
S11002	PROTEINA	5,00	24.000,00	120.000,00	S11002	PROTEINA	7,00	24.000,00	168.000,00
S11002	LABOR MILK CONDENSADA	2,50	11.875,00	29.687,50	S11002	LABOR MILK CONDENSADA	2,50	11.875,00	29.687,50
S11002	LABOR MILK HOMO B	2,50	13.450,00	33.625,00	S11002	LABOR MILK HOMO B	2,50	13.450,00	33.625,00
S11002	SABOR A CARNE BANCHEIRA	5,00	7.250,00	36.250,00	S11002	SABOR CARNE DE CERDO	10,00	18.582,00	185.820,00
S11002	CEBOLLA EN POLVO	15,00	10.680,00	160.200,00	S11002	PRONADO	5,00	5.500,00	27.500,00
S11002	NITROSAL	5,00	2.000,00	10.000,00					

Cuadro 4. Formulas carnes (2018). inventarios.

Fuente: elaboración propia

NOTA: para poder determinar la participación de un producto en la elaboración final de proceso de Fabricio de carnes frías, es necesario identificar primero que todo todos los elementos cárnicos e insumos secos para su elaboración, en estos cuadros se ingresaron todos los datos necesarios para su desarrollo, acá se ingresa todos elementos necesarios con su respectivo costo unitario.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																
32																
33																
34																
35																
36																
37																
38																
39																
40																
41																
42																
43																
44																
45																
46																
47																
48																
49																
50																

Cuadro 5- Formulas carnes (2018). inventarios.

Fuente: elaboración propia

NOTA: En la parte de debajo de esta imagen se ingresa el peso del bashe, y la merma, hay que tener en cuenta que esta información no se saca con formulación, es suministrada por los operarios de la planta. Con toda esa información las todos los datos ingresados arriba podemos obtener finalmente el porcentaje de participación de los productos cárnicos e insumos secos en la participación de la fabricación de un producto de carnes frías.

- Después de obtener toda la información y datos de los productos e insumos utilizados nos faltaría también conocer el coste de los empaques, este se hace de manera separada puesto que es un factor externo utilizado en el proceso final de un producto ya terminado completamente. Para esto se elaboró un cuadro donde se introduce toda la información referente al proceso de empaque de un producto, su costo y la cantidad necesaria.

COD.	DESCRIPCION	U.M.	CANT	COSTO	TOTAL
6610228	PELICULA MB 125M-32,1 CM INFERIOR salchicha parrillera	metro	0,15	709	106
6610229	PELICULA MB 70M - 30,1 CM -TAPA	metro	0,22	374	82
6710217	TRIPA CORIA PMC-H 30T50	metros	0,95	429	408
6710012	ALIFAN MULTIFLEX 154 PARDO CORTE 80 CM	UNIDAD	1,00	536	536
5215316	ADITIVO MAKE LIP V706-D x 750ML	UNIDAD	0,04	103.618	4.145
6210016	BOLSA TINA PERFORADA 100X60 TRANSPARENTE	unidad	1,00	291	291
5710516	CINTA VTK95 HS 45X122 X122 MTS 4 CTS FECA Y LOTE	metro	0,04	8.535	341
5715317	TIINTA NEGRA COLOR A LA FECHA	unidad	0,03	318.804	9.564
6410115	ETIQUETA SALCHICHA PARRILLERA X 400	unidad	1,00	174	174
TOTAL:				15,588	
PESO TEORICO PRODUCTO:				1,970	
COSTO EMPAQUE x KILO:				7,913	

Cuadro 6. Formulas carnes (2018).inventarios.

Fuente: elaboración propia

- En el proceso final de la obtención de datos, se ingresan en unos conjuntos de tablas formuladas, las cuales suministrarán la información general de lo que se pretende encontrar en el proyecto elaborado.

Conclusiones.

- 1) El proyecto ha logrado cumplir con las expectativas propuestas, puesto que con la recolección de datos y sus respectivas formulaciones ha permitido conocer datos exactos que podrían permitir a los altos mandos de una empresa tomar sus respectivas decisiones que mejoraran la empresa.
- 2) El proyecto también sirve para poder costear y presupuestar otras áreas de producción de la empresa como lo es congelación y refrigeración, esto quiere decir que no solo es viable para carnes frías si no que la formulación sirve para todo los proceso efectuadas.

Recomendaciones

- 1) La empresa SÚPER CERDA PAISA S.A.S es una empresa que tiene ya muy establecido todos los parámetros necesarios para llevar un control adecuado en todos sus proceso, además de que están catalogados con registro INVIMA por su excelente calidad en los

procesos de la porcicultura, sin embargo, no sobra decir que mejorar proceso y evolucionarlos cada día seguirá fortaleciendo dicha empresa que ya es sólida de por sí, mi recomendación es que sigan mejorado ya los proceso que ya tienen, anexándole nuevas ideas y procesos.

Bibliografía

Espinoza, O (2003) *Control de inventarios*. Tomado de <http://inventariosautores.blogspot.com.co/2013/02/control-de-inventarios-segun-autores.html>

Guillespie, C. (2002) *Introducción a la contabilidad de costos*. Tomado de <http://arjuss.blogspot.com.co/2012/07/definicion-de-auditoria.html>

Santillana González, J. (2012) *Auditoria fundamentos*. Tomado de http://costabilidad-de-costos.blogspot.com.co/2012/04/conceptos-de-contabilidad-de-costos_04.html

Medina Ricardo (2007) Sistema de costos Un proceso para su implementación. Tomado de

<http://www.bdigital.unal.edu.co/6824/5/97895882800907.pdf>