

Universidad Técnica Nacional

Sede del Pacífico

Carrera: Contaduría Pública

Proyecto para optar por el grado y título de Licenciatura de Contaduría
Pública

Tema:

**“Comportamiento de los costos reales versus costos estándar, en los
productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar, en la
empresa Alimentos Prosalud S.A, para el II semestre del año 2017,
ubicada en el Roble de Puntarenas.”**

Discentes:

Godoy Gomez Scarleth

Salas Velázquez Marilyn

Puntarenas, Costa Rica

Mayo,2019

Dedicatoria

Esta tesis se la dedico a mi Dios, quién supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

A mi familia, quienes por ellos soy lo que soy.

Para mi madre, por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, y por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar. Me ha dado todo lo que soy como persona, mis valores, mis principios, mi carácter, mi empeño, mi perseverancia, mi coraje para conseguir mis objetivos.

Godoy Gómez Scarleth

A Dios, el número uno que nunca me ha faltado, honra y gloria para él, porque sin él no hubiera podido llegar a este momento.

Mi madre Annabelle Velázquez Castillo, quien es mi pilar y por quien tengo que luchar para seguir adelante y darle una mejor calidad de vida. Te Amo y solo le pido a Dios te preste vida y salud, porque eres una luchadora, valiente, guerrera, me has enseñado valores importantes para ser una persona de bien.

Jacqueline Salas Velázquez, mi hermana, que es mí otro pilar y desde que empecé a estudiar me motivo y ha estado conmigo en todos los momentos de mi carrera en los buenos y malos momentos, porque cuando me sentía desmotivada ella me decía que debía seguir adelante para ver mis triunfos.

Lic. Hellen Reyes Velázquez prima y hermana, Dios y tú sabes lo que hiciste por mí en un momento que pensé no matricular un cuatrimestre, mil gracias por decirme usted lo matricula y punto, fuiste conmigo a la Universidad, mi ejemplo, cuando fui a tu graduación y te llamaron llore de orgullo de escuchar mi apellido y te dije Dios primero me veras igual a mí.

Sra. Guisella Rodríguez Vargas, amiga que muchísimas veces me vio llorar cuando yo pensaba no puedo más, estaba ahí y decía, si usted puede terminar sus estudios vamos para adelante ya le falta poco. Admirada de ver como yo iba a trabajar, en puras carreras alistarme porque voy para la Universidad. Ayudarme muchas veces con cositas de comer de la soda.

Sra. Eli Chavarría mi amiga, (hermana) siempre apoyándome y con consejos muy buenos y valiosos, admirándome por ser fuerte para trabajar, estudiar. Ver todos los momentos de mi vida, principalmente en los malos momentos que todo ser en algún momento pasa, ahí es verdaderamente donde estuviste tú a mi lado, desde que estudiábamos juntas hasta el día de hoy.

Sr Gustavo Acevedo Ríos amigo y jefe, me brindo todos los permisos necesarios en el trabajo para que mi persona asistiera a mis estudios, horarios distintos para no tener inconvenientes en faltar a estudiar. Un corazón bueno y de buenos principios, gracias de verdad, decirme por estudio yo voy a ayudarte siempre.

Salas Velásquez Marilyn

Agradecimientos

La culminación de mis estudios fueron gracias:

A Dios, por haberme dado la vida, salud, fortaleza, perseverancia para hacer este sueño realidad y darme fuerzas para enfrentarme los obstáculos y seguir adelante en todo momento.

A mi madre Denia Gómez, gracias por su apoyo incondicional, tanto moral como económico, en toda circunstancia de mi vida y siempre me estaba apoyando para que pudiera finalizar mis estudios universitarios. Gracias porque me brindo todo su apoyo y confianza para convertir tanto su sueño como mi sueño en realidad.

Alimentos Pro-Salud, por permitirme elaborar la tesis en su prestigiosa empresa.

A la Universidad Técnica Nacional y Docentes, que con su sabiduría y conocimientos me han formado como verdadera profesional y a todas las personas que he conocido a lo largo de mi carrera universitaria.

Máster Álvaro Alvarado, quien ha sido un colaborador desde que iniciamos con esta tesis y siempre nos apoyó y nos colaboró.

Licenciada Keyna Arrieta, por formar parte de nuestro grupo y apoyarnos.

A mi Tutora Grettel Morales Hernández, quien ha sido mi guía y apoyo durante el desarrollo de mi tesina. Gracias.

Godoy Gómez Scarleth

Alimentos Pro-Salud, por permitirme elaborar la tesis en su prestigiosa empresa, al departamento de costos por su colaboración con la información brindada, a la señora Maribel Bonilla quien trabaja en la misma y me brindo información importante. A los profesores de la UTN, que durante este proceso desde el inicio de la carrera han estado incondicionalmente preparándonos para ser unos profesionales, capaces de desarrollar nuestros conocimientos para que tengamos un futuro mejor y ser ejemplares, representando una institución de las mejores del país.

Máster Álvaro Alvarado, quien ha sido un colaborador desde que iniciamos con esta tesis y siempre nos apoyó y nos colaboró con sus inmensos conocimientos para realizar la misma. No hay palabras para agradecerle a un profesional como él, a quien le tengo una admiración grande por ser una persona muy humilde y siempre estar ahí incondicionalmente.

Licenciada Keyna Arrieta, por formar parte de nuestro grupo y apoyarnos, por aceptar ser nuestra lectora y en especial yo le agradezco todos los buenos consejos que siempre me ha brindado para seguir adelante.

Licenciada Grettel Morales Hernández, incondicional siempre, sincera y honesta aparte de ser la tutora es una amiga que apoya y da una mano cuando las fuerzas se pierden, excelente profesional, nunca cambies porque eres un gran ser. A todas las personas, que me ayudaron y motivaron a seguir adelante en mi meta de ser profesional.

Salas Velázquez Marilyn

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	16
1. MARCO CONCEPTUAL.....	19
1.1 Justificación e Importancia del Tema de Investigación.....	19
1.2 Planteamiento del Problema.....	20
1.3 Objetivos	21
1.3.1 Objetivo General.....	21
1.3.2 Objetivos Específicos	21
1.4 Alcance y Limitaciones	22
1.4.1 Alcance.....	22
1.4.2 Limitaciones	22
2. MARCO CONTEXTUAL	24
2.1 Antecedentes Históricos de Alimentos Pro-Salud	24
2.2 Situación Actual.....	25
2.3 Referente Institucional.....	26
2.3.1 Ubicación de la Empresa.	26
2.3.2 Misión de la Empresa.	26
2.3.3 Visión de la Empresa.	26
2.3.4 Definición del Negocio.	27
2.3.5 Normativas de Calidad ISO 9001.....	27
2.3.6 Clientes.....	28

2.3.7 Posición de la Empresa en su entorno.....	28
3. MARCO TEÓRICO	32
3.1 Contabilidad	32
3.2 Importancia de la Contabilidad	32
3.3 Contabilidad de Costos	33
3.4 Administración de Costos	34
3.5 Objetivos y propósitos de la Contabilidad de Costos.....	35
3.6 Elementos del Costo	36
3.6.1 Materia Prima.....	37
3.6.2 Mano de Obra.....	38
3.6.3 Costos Indirectos de Fabricación	39
3.7 Costo del Producto.....	40
3.8 Clasificación del Costo	40
3.8.1 Costos según su objetivo perseguido.....	41
3.8.2 Costos según el método utilizado para su determinación	41
3.8.3 Costos según su comportamiento	42
3.8.4 Costos según su asignación o dirección.....	42
3.9 Centro de costos o centro de actividad.	42
3.10 Los Sistemas de Costos.....	43
3.10.1 Sistema de costeo por órdenes.....	44
3.10.1.1 Ventajas del Sistema de Costos por Órdenes	44

3.10.1.2	Desventajas del Sistema de Costos por Órdenes.....	44
3.10.2	Sistema de costeo basado en actividades (ABC).....	44
3.10.2.1	Ventajas del Sistema de Costeo basado en Actividades	44
3.10.2.2	Desventajas del Sistema de Costeo basado en Actividades	45
3.10.3	Sistema de costeo estándar	45
3.10.3.1	Ventajas del Sistema de Costeo Estándar.....	45
3.10.3.2	Desventajas del Sistema de Costeo Estándar	45
3.10.4	Sistema de costeo absorbente	46
3.10.4.1	Objetivos del Sistema de Costeo Absorbente	46
3.10.4.2	Ventajas	46
3.10.4.3	Desventajas	47
3.10.5	Sistema de costeo por procesos	47
3.10.5.1	Características del Sistema de Costos por Procesos	47
4.	MARCO METODOLÓGICO.....	50
4.1	Investigación	50
4.1.1	Tipo de Investigación.....	50
4.1.2	Enfoque de la Investigación	50
4.2	Fuentes de Información	51
4.2.1	Fuentes Primarias	51
4.2.2	Sujetos de Información	52
4.2.3	Fuentes Secundarias	52

	XV
4.2.4 Población y Muestra	52
4.3 Variables	53
4.4 Descripción de los Instrumentos de Recolección de Información.....	55
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS	57
5.1 Análisis e Interpretación de los gráficos	57
5.2 Análisis e Interpretación de la entrevista #1.....	70
5.3 Análisis e Interpretación de la entrevista #2.....	73
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	76
6.1 Conclusiones	76
6.2 Recomendaciones	78
Referencias	81
ANEXO	85
Anexo 1. Matriz de Congruencia.....	85
Anexo 2. Matriz de Operacionalización de Variables	86
Anexo 3. Entrevista #1.....	89
Anexo 4. Entrevista #2.....	91
Anexo 5. Tablas de Órdenes de Producción.....	93
Anexo 6. Carta Derechos de Autor.....	113

INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo de investigación se pretende realizar una evaluación del departamento de costos que abarque este proceso y las políticas necesarias que se desarrollan en esta área. De esta manera quedarán los parámetros en que se basará el trabajo ordinario del departamento, evitando costeos erróneos por la inexistencia de un sistema apropiado.

En la actualidad, es necesario para cualquier empresa contar con un sistema de costos apropiado para las operaciones dentro de la organización, permitiendo que el correcto costeo de los productos y las revisiones se faciliten tanto para la administración, así como para el seguimiento y trazabilidad de las operaciones.

El control de los costos es de vital importancia para cualquier empresa que se dedica a la fabricación de cualquier tipo de producto ya que esto servirá para determinar tanto el precio de venta como la utilidad que se desea obtener.

Es conveniente destacar que el llevar un control de costos bajo principios perfectamente identificados no es exclusivo de las grandes empresas, es aplicable también a los negocios de poca o mediana amplitud tanto públicos como privados, rentables o sin fines lucrativos, ya que estos principios se pueden adaptar a las necesidades específicas de cada tipo de organización.

La finalidad primordial de un control de costos es obtener una producción de calidad con el mínimo de erogaciones posibles.

También la contabilidad de costos es una herramienta que facilita a la gerencia la realización de sus actividades básicas como son las de planeación, organización, dirección control para lograr una mejor toma de decisiones, así como una organización efectiva del equipo de trabajo.

La distribución del trabajo consto de recopilación de la información general de la empresa, comparación y análisis del sistema actual de costos estándar y los costos reales las cuales fueron realizadas en colaboración con los funcionarios y trabajadores de las distintas áreas.

En el capítulo 1 se destacan aspectos como el tema, introducción, justificación, objetivo general, objetivos específicos, alcances y limitaciones.

En el capítulo 2 se desarrollan características de la empresa ejemplo: Reseña Histórica, ubicación, misión, visión.

En el capítulo 3 se desarrolla el marco conceptual, contabilidad de costos, elementos del costo, concepto de costos estándar.

En el capítulo 4 se describe el marco metodológico, tipo de investigación, unidad de análisis, sujetos y fuentes de información, variables, descripción de los instrumentos, matriz de congruencia, bibliografías.

Capítulo I

Marco Conceptual

1. MARCO CONCEPTUAL

1.1 Justificación e Importancia del Tema de Investigación

Los negocios evolucionan muy rápido por los avances de la tecnología, también los procesos de la planeación para la empresa y el control administrativo. Estas características provocan que también en el cálculo de costos, se utilicen técnicas eficientes y eficaces para obtener un resultado satisfactorio de la meta establecida.

No se recomienda esperar hasta el final de un artículo o producto para saber cuánto costo. El administrador no podría realizar una valoración exacta de sus inventarios. Los precios de venta no se podrían dar tan fácilmente, esto provocaría una disminución total en los ingresos que percibe la empresa. Por no definir mucho antes los costos de producción, se daría un efecto muy lento en tomar decisiones gerenciales y administrativas importantes para la misma.

Por lo avanzada que está la tecnología, no se puede garantizar que un producto va a ser líder y estar en primer lugar en el mercado o, que permanezca en este para siempre.

Hay diferentes factores que contribuirían a que un producto sea líder y que este siempre en un buen posicionamiento, porque se dice que no hay que llegar primero, pero si saber cómo hacerlo.

Garantizar un buen posicionamiento es el paso principal para una venta efectiva, porque si se vende hay ganancias.

Por eso se debe utilizar de un sistema de costos estándar, por lo que la empresa podrá controlar en forma más eficiente y efectiva el proceso productivo. Toda la información que la empresa genere le permitirá investigar qué productos son los más caros, cual parte del proceso de producción se gasta mucho más y cuáles un poco menos y las causas de los costos,

entre los que hay que mencionar algunos elementos. En la información, las personas involucradas pueden decir cuáles serán los pasos por corregir e implementarlos para evitar errores y mejorar todo dentro de una empresa.

El posicionamiento de un producto en el mercado nacional como internacional, es la opción del cliente sobre lo que considere mejor en sabor, calidad, empaque, del mismo con respecto a los de la competencia.

El presente trabajo lo que busca es medir los costos reales versus los costos estándar de la empresa alimentos Pro-salud en el cual incluye un análisis global y un análisis detallado de los productos lomo en trozo y lomo sólido para determinar si el sistema de costos estándar es el idóneo en dicho proceso.

1.2 Planteamiento del Problema

¿Son eficientes los costos estándar utilizados en los productos lomo en trozos y lomo sólido de la marca Sardimar en la empresa Alimentos Pro-salud SA?

La empresa Alimentos Pro-Salud S.A pertenece al sector industrial, al ser una empresa especializada, va a utilizar los métodos de costos estándar.

La implementación de un sistema de costos estándar para la empresa tiene beneficios como:

- a) Facilita la conocer con todo detalle el costo de producción de cada artículo.
- b) Se puede determinar con exactitud cuáles órdenes producen pérdidas y cuáles utilidades.
- c) Se conoce el costo de los productos en proceso, por lo tanto, no es necesario realizar estimación para su cuantificación.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

- Medir el comportamiento de los costos reales versus costos estándar, en los productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar, en la empresa alimentos Pro-salud S.A, para el II semestre del año 2017, ubicada en el roble de Puntarenas.

1.3.2 Objetivos Específicos

1. Describir el método de costo estándar utilizado por Alimentos Pro-salud S.A en los productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar.
2. Identificar el tratamiento contable actual del departamento de costos de Alimentos Pro-Salud S.A
3. Determinar los procesos y controles utilizados para administrar el costeo estándar en los productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar y sus distintas variaciones.
4. Diagnosticar si el costeo estándar de los productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar se adapta a corto plazo a las necesidades futuras de Alimentos Pro-salud S.A.

1.4 Alcance y Limitaciones

1.4.1 Alcance

- a) Dotar de información real a la empresa Alimentos Pro-Salud S.A con relación al tema de estudio costos estándar y su aplicación a la realidad.
- b) Crear información secundaria con relación al tema de estudio que pueda servir a próximos dicentes para estudios de esta línea.

1.4.2 Limitaciones

1. La empresa Alimentos Pro-salud S.A. podría considerar alguna información como clasificada o reservada, que no podría ser de acceso para el trabajo de investigación.
2. No existen investigaciones con el tema respecto al estudio, lo cual minimiza la búsqueda de información.

Capítulo II

Marco Contextual

2. MARCO CONTEXTUAL

2.1 Antecedentes Históricos de Alimentos Pro-Salud

Sardimar S.A fue fundada en el año 1973 en Puntarenas, Costa Rica. Su nombre obedece a que en sus inicios su objetivo era procesar y vender sardinas en el mercado nacional.

La instalación de su planta de procesamiento inicio en el año 1973 y terminó aproximadamente un año más tarde. La compañía Sardimar incursionó en el mercado de atún, se asoció con Zapata Corporation, una empresa estadounidense. En octubre del año 1975, Sardimar inicia el procesamiento y enlatado de atún con colaboración de Zapata; la comercialización de este producto tuvo una aceptación inesperada por parte del consumidor costarricense. Con efectivos procesos controlados y de calidad, la empresa logró desarrollar varias presentaciones y marcas que se posicionaron muy bien en el mercado centroamericano.

A partir de 1983 Zapata Corporation vende sus acciones de Sardimar y Pescamar a un grupo de inversionistas costarricenses que decidieron ser emprendedores con este negocio.

Sardimar ha sido una empresa 100% costarricense con una visión de largo plazo y en calidad e innovación siendo los mejores a través del tiempo.

En los años 1983 y 2002 la empresa logró un crecimiento grande en su producción y en sus ventas por una estrategia basada en el desarrollo de productos de alta calidad e innovadores que permitió a la empresa desarrollar niveles muy importantes de consumo de productos relacionados principalmente con el mar.

La empresa Sardimar inauguró una nueva planta de procesamiento de atún, sardinas y harina de pescado en el Roble de Puntarenas en el año 2002, una tecnología de cocinado de

atún y envasado con lo cual triplicó su capacidad para producir y con una instalación muy moderna que fue diseñada para cumplir con las normativas de los Estados Unidos y Europa.

Tanto su construcción como su equipamiento se realizó con tecnología de avanzada, en ella trabajan 1000 personas directamente.

En el año 2011 cambia su razón social y su nombre es Alimentos Prosalud, mientras que Sardimar se mantiene como una de nuestras principales marcas. La Corporación decide realizar planes de crecimiento y va a incluir en nuevas categorías de alimentos y negocios en los siguientes años, interesada en desarrollar un nombre corporativo. (Alimentos Prosalud, 2018)

Según la información recopilada por la empresa Alimentos Pro-Salud, lo que se estableció desde un inicio y su énfasis es elaborar productos con alto nivel de calidad para ser agradable y que todas las personas al comer queden siendo de su preferencia y ser incluido en las compras diarias de cada familia, porque al ser un producto de primera siempre tendrá una estabilidad comercial.

2.2 Situación Actual

Alimentos Pro-salud es una compañía que es una de las procesadoras y comercializadoras de productos del mar en Puntarenas.

Paso a ser la única que existe con su planta donde se procesa el atún y luego se distribuye en todo el país hasta el extranjero.

Países a los que se exporta: Estados Unidos, Centro América y Europa.

Marcas exportadas:

- a) Tonnino.
- b) Sardimar.

- c) Pacifico Azul.
- d) Tesoro del Mar.
- e) Badesi. (Alimentos Prosalud, 2018)

Parte de la información de la empresa Alimentos Prosalud de los productos que van a ser vendidos en el extranjero están las marcas como Tonnino que este se vende en Estados Unidos, otros y específicamente la marca Sardimar en Centroamérica.

2.3 Referente Institucional

2.3.1 Ubicación de la Empresa.

Zona: El Roble, Puntarenas.

Dirección: Sobre la carretera Costanera, 1 Km al oeste de la intersección a Guanacaste, Barranca, Puntarenas.

2.3.2 Misión de la Empresa.

"Satisfacer y deleitar, de manera innovadora, a nuestros consumidores con soluciones alimenticias" (Alimentos Prosalud, 2018)

2.3.3 Visión de la Empresa.

"Fortaleceremos el liderazgo de nuestras marcas y aumentaremos el consumo per cápita en América Central, liderazgo de nuestras marcas y aumentaremos el consumo per cápita en América Central, desarrollaremos el mercado gourmet en EE. UU. Y diversificaremos la oferta de productos". (Alimentos Prosalud, 2018)

La empresa bien claramente lo dice en su visión que lo más importante para ellos es su liderazgo porque se mantendrían líderes en sus marcas y así poder ser los numero uno en Costa Rica como fuera de nuestras fronteras.

2.3.4 Definición del Negocio.

Alimentos Prosalud es una empresa líder en la categoría de Atún y Sardina. En la actualidad es una de las mayores compañías procesadoras y comercializadoras del país.

Exporta una variedad de sus productos a más de 20 países en América y Europa.

Los principales productos son: conservas de atún, sardinas, mejillones, pulpo, calamar, salmón, harina de pescado y aceite de pescado. (Alimentos Prosalud, 2018)

2.3.5 Normativas de Calidad ISO 9001

Alimentos Prosalud ha establecido, documentado, implementado, mantenido y gestionado un Sistema de Gestión integrado que cumple con los requisitos de las normas internacionales:

- a) ISO 9001:2008.
- b) Global Standard for Food // BRC.
- c) Dolphin safe.
- d) Friend of the Sea (FOS).
- e) Non-GMO Project.
- f) Otros Sistemas implementados: HACCP, ISO 14001, OHSAS 18001.
- g) Esencial Costa Rica.
- h) Kosher y Halal.

Asimismo, se ha comprometido a mejorar continuamente la eficacia de dicho sistema. (Alimentos Prosalud, 2018)

Alimentos Prosalud se moderniza con respecto a todos los sistemas que correspondan con los estándares de calidad para garantizar que sus productos cumplen todas las normas e higienes necesarias para ser líderes en cualquier área.

2.3.6 Clientes

El liderazgo de productos enlatados le ha permitido a la compañía disfrutar por muchos años de una excelente reputación que les permitió exportar fuera de Centroamérica.

Este se logró después de un proceso de desarrollo e inversión muy costoso, para innovar y ofrecer a mercados que son exigentes con sus normas como Estados Unidos y Europa, productos de alta calidad y excelente presentación para satisfacer al cliente.

(Alimentos Prosalud, 2018)

La empresa Alimentos Prosalud al actualizar e innovar logra que los productos puedan ser exportados a otros mercados hasta llegar a Europa.

El país cuenta con tratados de libre comercio con varios países, México, Chile, Canadá, República Dominicana. En la actualidad está en proceso de negociación el tratado con los Estados Unidos de América, junto con el resto de los países de Centroamérica. Este tratado debe asegurar condiciones estables para el comercio con Estados Unidos, Canadá y México, además de aprovechar de fortalecer la unión centroamericana y crear condiciones más favorables para la atracción de inversiones.

2.3.7 Posición de la Empresa en su entorno

La posición de la empresa ha incrementado los estándares de calidad y la productividad sin un aumento en los precios. Esta empresa es 100% tecnológica por lo que está en constantes actualizaciones en sus sistemas para competir en Costa Rica y fuera de ella. Las presiones competitivas y financieras han generado un número importante de quiebras, lo que ha resultado en pérdida de empleos. Sin embargo, APS se ha establecido como una empresa líder en todo Costa Rica y esto gracias a sus buenos productos y prácticas

de inocuidad por lo que garantiza un producto de alta calidad y ser de buen consumo para el ser humano, ocasionando que de empleo a más de 800 trabajadores. (Alimentos Prosalud, 2018)

El sector comercio es un pilar fundamental en el desempeño económico y social del país. En la composición porcentual de producto interno bruto por actividad económica, el comercio al por mayor y al por menor, restaurantes y hoteles, para el año 2016 representaron el 17.9%, únicamente superado por la industria manufacturera. El sector comercio ocupa el tercer lugar de crecimiento con una tasa 39%. El producto interno bruto para el IV trimestre del 2017 para el sector comercio restaurantes y hoteles a Precios Constantes fue de 75,080.5 Millones de colones, mostrando una con una la tasa de crecimiento de 1,6 %.

Sardimar S.A. se ha destacado como empresa por su flexibilidad, capacidad innovadora y de respuesta a los cambios de mega tendencias del consumidor. Para lo que han llevado a cabo una excelente diversificación de sus productos; fortaleza que les permite el ofrecer gran variedad de presentaciones tanto en atún, sardina y otros productos del mar. De esta manera pretenden aumentar el gusto por el consumo de atún y preferir productos Sardimar, por garantizar sabor y calidad en todas las presentaciones.

En varios países algunas de las marcas de la empresa ocupan lugares preferentes. Pacífico Azul es líder, según los datos de Sardimar S.A. con un 46% del mercado de El Salvador. En Nicaragua, la marca Sardimar está a la cabeza del mercado de atún con un 24% del total, mientras que en Honduras esta misma marca obtiene el 30,4% del mercado, también a la cabeza. De tal manera que Atunmar S.A. se ha convertido en una empresa líder en la producción de atún y sardina y otros productos del mar en la región Centroamericana y del Caribe. Vende en 18 países de cuatro continentes, en América

Central exporta atún en conserva y sardinas a Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua y Panamá. En el resto de América sus productos tienen presencia en Puerto Rico, República Dominicana, Barbados, Venezuela, Estados Unidos, Canadá y Colombia, México, Trinidad y Tobago, Jamaica y Aruba También exporta a España, Italia, Francia, Gran Bretaña, Grecia y Japón.

Capítulo III

Marco Teórico

3. MARCO TEÓRICO

3.1 Contabilidad

Es una parte de la contaduría que tiene por objetivo velar por las operaciones contables de una empresa, facilitando los elementos de administración de las organizaciones, la misma sirve como referencia real y permite la toma de decisiones en forma idónea minimizando el riesgo.

En la contabilidad todos los movimientos de facturas y otros deben de ser reportados para así poder saber si realmente la empresa está funcionando de una forma correcta y genere buenos resultados.

3.2 Importancia de la Contabilidad

La contabilidad y su principal importancia es llevar todo el control y funcionamiento de todos los movimientos de una compañía, es decir todo lo relacionado a la misma.

Maneja todo tipo de transacciones en las compañías, los altos funcionarios obtengan buenos resultados al tomar decisiones que generen ganancias.

Algunos de los movimientos que se realizan con la contabilidad están las planillas de los trabajadores, impuestos, reportes de estados financieros.

En las empresas hay diferentes sistemas para llevar la contabilidad y conforme la tecnología avanza cada institución se actualiza porque se necesita que cada procedimiento se haga con mayor exactitud.

La rentabilidad que utiliza cada empresa se reconocen en una forma exacta porque utilizan tecnología de punta y está la detalla de manera que se pueda ver real y estable.

Entre las decisiones que cada empresa debe tomar están:

- a) Decisiones Financieras.
- b) Decisiones de Inversión.
- c) Decisiones Operativas.

3.3 Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos brinda información real de todos los costos y gastos que se generen en una compañía, este también hace comparaciones de todos los ingresos y pueden determinar todo lo que se ha proyectado por parte de la empresa en cada área correspondiente.

Por medio de la contabilidad de costos se hacen los análisis para calcular los costos de cualquier producto o artículo desde su inicio hasta el final para saber cuánto costará para que este produzca ganancias.

De acuerdo con el concepto de la contabilidad de costos se puede decir:

La contabilidad de costos brinda información de todos sus procesos para su distribución y estos son utilizados paso a paso en la planificación y control, con el fin de alcanzar buenos resultados.

La contabilidad de costos tiene la función de llevar procedimientos productivos y realiza cada actividad en que el desarrollo de la empresa pueda generar satisfactoriamente lo planeado.

La contabilidad de costos brinda información descriptiva de los costos.

La contabilidad de costos ejecuta varias técnicas para: la precisión de los costos de los productos, procedimientos, proyectos, entre otros, este tipo de contabilidad anuncia las cantidades exactas de los estados financieros.

3.4 Administración de Costos

El sistema de administración de costos puede visualizarse como un sistema de información integrado por una estructura y un proceso. El propósito de un sistema de administración de costos es ayudar a la administración a maximizar sus utilidades en la actualidad y en el futuro.

La administración de costos es una herramienta útil y ágil para recopilar de la manera correcta información en toma de decisiones en la organización.

La empresa por medio de este método tiene una capacidad para saber sus utilidades en el momento preciso como en un futuro, porque así serán proyectadas y con certeza las mismas.

La utilización de información de costos para dar en función el control incluyendo la preparación de los presupuestos y planificación de las utilidades, una proyección de reportes externos en la toma de decisiones.

La administración de costos colabora en los procedimientos de control y planes de presupuestos de cualquier negocio. Todos los negocios desde sus inicios su proyecto es obtener grandes utilidades.

La mayoría de las compañías antes de su apertura, establecen los mecanismos y formas para recibir ganancias en un tiempo a corto o largo plazo.

Finalizado el proyecto, los costos previstos y los costos reales pueden compararse y analizarse, colaborando a predicciones futuras de gestión de costos y presupuestos de la empresa.

La administración de costos es el proceso de la planificación y el control de los costos en un negocio con eficacia y eficiencia. Es una de las tareas más difíciles en la gestión de cada compañía.

3.5 Objetivos y propósitos de la Contabilidad de Costos

Dentro de los objetivos esenciales de la contabilidad de costos se logra suscitar los siguientes:

- a) Brindar y elaborar toda la información necesaria en la toma de decisiones de la empresa.
- b) Generar información que detalle y ayude en la planeación, evaluación y control de todo lo que ocurra en la compañía, a fin de tomar decisiones correctas y rentables para la empresa.
- c) Evaluar los inventarios de producción en proceso y de artículos terminados y dar montos exactos de los costos unitarios.
- d) Contribuir a la planeación porque si esta es oportuna ayuda a tener un monto de las utilidades positivo.
- e) Contribuir en la parte financiera con el propósito de que sus inventarios en productos en proceso como terminado presenten datos reales.

3.6 Elementos del Costo

En la elaboración de todo producto o prestación de servicio siempre existe un costo el cual se compone de varios elementos que se deben tener en cuenta para determinar con exactitud su valor.

En mención de ABC finanzas en el momento de elaborar un producto se debe tomar en cuenta:

- a) Las empresas cuando realizan la producción de un producto y este llega a su proceso final deben de dar un precio y este debe de incluir el monto de venta para obtener ganancias.
- b) Los costos van a variar dependiendo del material que se utiliza de acuerdo con el producto que se va a elaborar porque los materiales son diferentes.
- c) Su finalidad es obtener ganancias de un periodo determinado.
- d) Los elementos del costo de parte de Alimentos Prosalud S.A, son llevados con un control y planeación muy estrictos para que no se realice ningún tipo de pérdida y su aprovechamiento se realice a un nivel alto sin que se obtengan pérdidas.

Las exigencias de los mercados en esta época por los altos cambios de tecnología la empresa Alimentos Prosalud S.A está en constantes cambios para satisfacer las necesidades del mercado y realizan inversiones con costos muy elevados para competir con industrias de nivel nacional como internacional y que sus productos inocuos estén al alcance de todos los compradores. Para manufacturar algún producto se necesitan tres elementos de los costos de producción que son:

- A. Materia prima B. Mano de obra C. Costos indirectos

3.6.1 Materia Prima

La materia prima son todos los materiales que se necesitan para producir un producto, este es el primer paso de una cadena de fabricación, tiene distintas fases y en el proceso se irán transformando hasta convertirse en un producto apto para el consumo.

El atún de la marca Sardimar es un producto de primera calidad, en donde se somete a un proceso de investigación antes de ser elaborado porque se le realizan diferentes pruebas para garantizar a todos los clientes que es de primera. Con sus altos sistemas tecnológicos permiten hacer productos prácticamente únicos y de un buen gusto para el consumidor. Esta marca de atún y sus estándares le darán al consumidor, la seguridad de comer un producto con variedad y de buen sabor a cada una de las familias que consumen productos compuestos por estas categorías: tradicional y las especialidades.

Alimentos Prosalud S.A. logró desarrollar varias líneas de productos, su especialidad la conserva el atún. Siendo el atún según encuestas de mercado el posicionamiento de primer gusto en la marca Sardimar. La marca Sardimar tiene varias categorías de acuerdo con su precio para cada necesidad de acuerdo al bolsillo y gusto de cada individuo. Entre ellos se mencionan: atún lomo en trozos en aceite, atún lomo en trozos en agua, atún lomo en trocitos, atún con vegetales, atún ahumado en aceite, atún con chile jalapeño, atún con orégano, etc.

El objetivo de la Marca Sardimar S.A, como de cualquier empresa es estar posicionada en el territorio nacional e internacional como el primer lugar en las preferencias de los consumidores, mantener y en la medida posible su primer lugar superando a las industrias que le competen. Los competidores, tienen amplias estrategias de publicidad aun así no superan la marca Sardimar, en años anteriores cuando fue creciendo hasta ser la gran industria de hoy en día compraron marcas que les competían como Tesoro del Mar.

En todas las diferentes presentaciones de la Marca Sardimar hay variedad de tamaño desde pequeño hasta mediano y familiar, en caso más especiales como para supermercados que generan ventas al por mayor hay promociones y presentaciones que se preparan exclusivamente a esos clientes.

Las materias primas son sumamente importantes en el proceso de elaborar cualquier producto, Sardimar tiene un control importante de los materiales que necesita para cada producto a elaborar siempre mantienen un stock de los principales ingredientes que conllevan a realizar y transformar todo con respecto al atún y su fabricación.

Las materias primas son de suma importancia porque con las técnicas que se utilizan para cuidar el medio ambiente se necesita ser parte para no contaminar el océano, la atmosfera, por eso se implementan métodos que son efectivos y que cuiden todos los recursos del ambiente.

3.6.2 Mano de Obra

La mano de obra es el esfuerzo que hace el personal de una empresa o un individuo en general, para elaborar algún producto.

La mano de obra es todo el esfuerzo físico y mental que hace un ser humano para la creación y elaboración algún de bien y servicios. El trabajo de todos los individuos involucrados en realizar paso por paso lo indicado para obtener la producción de una compañía y cumplir con las metas asignadas. Un grupo de personas que dan su mayor esfuerzo por lograr cumplir los trabajos indicados reciben un salario y que se sientan satisfechas.

Las personas que se incorporan a las industrias para trabajar deben de ser mayores de 18 años en Costa Rica, también hay un grupo de individuos con discapacidad los cuales se han incorporado poco a poco, brindándoseles los mismos beneficios que los demás trabajadores.

3.6.3 Costos Indirectos de Fabricación

Los costos indirectos de fabricación son aquellos costos que se dan para hacer un producto y muchas veces no se observan ni identifican en el producto listo y terminado.

Podemos decir que son todos los costos que hay en todo proceso de manufacturar un producto o artículo y no son reflejados directamente en sus costos, ellos estarán reflejados en cada artículo que se está produciendo y mostrándose al final de cada periodo. Los costos indirectos de fabricación se les llaman gastos generales de fabricación, gastos generales de fábrica, porque serán vistos e incluidos en los cierres de un periodo a otro.

En la contabilidad los costos indirectos de fabricación se establecerán con base a horas de trabajo directo, costos de mano de obra directa, entre otras.

En general todas las empresas cuentan con un control exitoso y con herramientas de calidad para determinar cuáles son los costos indirectos de fabricación en un detalle específico y preciso cuando lo solicite el departamento encargado de llevar las cargas fabriles a los estados financieros.

Alimentos Pro-salud S.A contrata una empresa de seguridad para que le cuide las instalaciones ese es un ejemplo de costos indirectos de la compañía.

En los costos indirectos deben de incluirse gastos de alquiler, salarios y otros. Los

Costos Indirectos de Fabricación están compuestos por los siguientes elementos:

- a) **Mano de Obra Indirecta:** Es el trabajo que hace el ser humano en la producción y estos no participan en el proceso de transformar los productos ejemplos el gerente de producción, supervisores.
- b) **Materia Prima Indirecta:** Es el valor en dinero a la mano de obra directa y los cargos indirectos.
- c) **Otros Costos Indirectos:** Son los que afectan a todo el proceso en general.

3.7 Costo del Producto

Los costos del producto, es la suma de los costos de un producto para un objetivo específico.

Como se debe calcular el costo de producción por unidad. El costo de producción total se divide por las unidades producidas. Las empresas desde que proyectan su producción conocen sus costos y el gasto total del mismo. La cantidad de todo el proceso tendrá un mayor costo de producir el artículo. Si los costos son altos pueden tener dos opciones disminuirlos o eliminarlos.

3.8 Clasificación del Costo

Los costos se clasifican de forma y necesidad de la empresa porque los encargados son los gerentes de decir cómo serán utilizados.

Alimentos Prosalud S.A se ha adaptado muy rápidamente a los cambios constantes desde su planta que tiene una amplia gama de máquinas especiales para la transformación del producto después de que el personal ha elaborado con sus manos en un proceso de limpieza de atún para luego ser procesado por las mismas, el edificio cuenta con todas las condiciones aptas e idóneas para poder trabajar con las mejores condiciones y se les brinda a cada

empleado todo el equipo, protección personal de implementos con los que trabajen y no tengan el riesgo de tener un accidente. Actualizaciones que se adaptan al constante crecimiento de la producción y de las ventas. Para Sardimar ser una marca líder en todas sus presentaciones hace que se siga proyectando en el mercado costarricense como un líder único. Su distribución llega a Centroamérica a países como Nicaragua, Honduras, El Salvador, Guatemala.

3.8.1 Costos según su objetivo perseguido

- a) Costo de Adquisición: Costos que se utilizan para formalizar una venta específica.
- b) Costo de Producción: El conjunto de gastos que sirve para producir un bien o servicio.
- c) Costo de Comercialización: Es un conjunto de actividades y su objetivo principal es facilitar la venta de un producto o mercadería que un cliente desea.
- d) Costo de Administración: Es el costo o gastos de la empresa en sus trámites internos y quien los manipula son los gerentes y administradores.

3.8.2 Costos según el método utilizado para su determinación

- a) Costo Histórico o Real: Son los costos que ya se han llevado en el proceso de la producción.
- b) Costo Estándar: Este costo nos indica cuánto cuesta producir un producto sin que se den desperdicios. Es decir, se aproveche todos los componentes. Se basa en niveles de eficiencia y eficacia.
- c) Costo Estimado: Son los que nos proyectan cuanto puede costar un producto al producirlo.

3.8.3 Costos según su comportamiento

Se clasifican en tres grupos:

- a) Costos Fijos: Permanecen constantes no dependen de lo que se haga en la producción.
- b) Costos Variables: Estos cambian de acuerdo con la cantidad de producción que se produzca porque pueden ser en algún momento altos niveles y en otras ocasiones bajen.
- c) Costos Mixtos o SemivARIABLES: Costos que poseen características tanto fijas como variables.

3.8.4 Costos según su asignación o dirección

La contabilidad de costos, según su asignación o dirección se clasifican en directos e indirectos y su definición es la siguiente:

- a) Costos Directos: Son gastos que afectan directamente a la producción de un producto y se afecta el precio.
- b) Costos Indirectos: Son los que afectan a más de un producto con diferente partida.

3.9 Centro de costos o centro de actividad.

EL centro de costos: Son los que generan costos en la compañía y estos son indirectamente.

Para facilitar el control y administración de los costos, debe de tener presente que un personal fijo en la empresa es beneficioso, porque si hay cambios muy frecuentes se tienen

que pagar liquidaciones y esto se considera en la utilidad, es necesario analizar e identificar aquellas actividades, en cada uno de los tipos del costo y del proceso productivo.

3.10 Los Sistemas de Costos

Son los diferentes procedimientos, técnicos, administrativos que la empresa requiere en diferentes formas para saber el costo de su producto. La toma de decisiones es parte de este procedimiento.

Las áreas de una empresa entre ellas:

- a) Clientes.
- b) Departamentos.
- c) Instalaciones.
- d) Procesos.
- e) Productos y servicios.
- f) Investigación y desarrollo.
- g) Regiones de venta.

Factores para determinar un sistema apto de costos para una empresa, entre estos podemos mencionar:

- a) La posición de los productos y tener en algunos puntos de venta impulsadoras para dar degustación del producto.
- b) La proximidad para poder transportar sus productos con agilidad y eficacia.
- c) La variedad de los productos y que los consumidores brinden el visto bueno de ellos.

Distintos sistemas de costeo a continuación sus conceptos:

3.10.1 Sistema de costeo por órdenes

Se utilizan para recoger los costos y estos pueden ser por orden o lote y son más fáciles de identificar.

El sistema es aplicable en empresas cuyos productos son distintos y responden a la solicitud de los clientes, por lo que resulta más práctico distinguir lotes de productos terminados como en la empresa Alimentos Prosalud S.A.

3.10.1.1 Ventajas del Sistema de Costos por Órdenes

1. Se conoce el costo por orden de producción y lote.
2. De manera sencilla se conoce el costo del producto al finalizar el periodo.
3. Si hay pedidos especiales con solo saber el costo unitario puede calcularse la utilidad.

3.10.1.2 Desventajas del Sistema de Costos por Órdenes

1. Este sistema es muy caro administrativamente.
2. Algunas veces se entrega el producto sin tener en cuenta el costo de lo producido.

3.10.2 Sistema de costeo basado en actividades (ABC)

El sistema de costos ABC es el que asigna y distribuye los distintos costos indirectos, los clasifica según la actividad en la que se realizó.

Ayuda en la búsqueda de problemas en la producción.

EL sistema de costos presenta ventajas y desventajas, debido a sus actividades las cuales son:

3.10.2.1 Ventajas del Sistema de Costeo basado en Actividades

1. Determina los bienes que brinden una mayor contribución al negocio.

2. Todo el proceso es analizado para ser un enfoque más amplio en cada una de las actividades que se realizan.
3. Facilita controlar y administrar los CIF.

3.10.2.2 Desventajas del Sistema de Costeo basado en Actividades

1. Se basan en dar una atención exagerada en la administración de los costos y descuidan la organización y su sistema.
2. Para lograr una buena implementación necesitan un esfuerzo mayor en la organización.

3.10.3 Sistema de costeo estándar

Son los que se encargan de determinar el costo unitario de un bien o servicio en la organización.

En este sistema hay valores predeterminados para que permitan registrar los costos y gastos de la empresa.

3.10.3.1 Ventajas del Sistema de Costeo Estándar

1. Medir y vigilar la eficiencia de las operaciones realizadas en la empresa y poder detectar alguna anomalía para encontrar el responsable.
2. Conocer las pérdidas que se ocasionan en los periodos.

3.10.3.2 Desventajas del Sistema de Costeo Estándar

1. El experimentar cambios en los costos del producto los resultados del estándar pueden quedar sin saber y a la indecisión.
2. Las condiciones de la inflación hacen que tengan que cambiar los costos estándar frecuentemente.

Por sus constantes cambios y variaciones en los costos estándar la empresa Alimentos Prosalud S.A realiza los análisis y comparaciones constantemente, porque los precios de los materiales cambian y tendrán que ser ajustados para que el producto producido y terminado, su valor al realizarse la venta pueda obtener un buen resultado e ingresos a la empresa.

3.10.4 Sistema de costeo absorbente

Este sistema se encarga de cargar todos los costos que se generen en un producto específico. Es decir, aplica todos los costos en que se incurra el producto.

Es muy detallado al referirse porque se da la información total y en forma amplia de lo que se solicita.

3.10.4.1 Objetivos del Sistema de Costeo Absorbente

En estos objetivos se nota la diferencia de un sistema de costeo variable y el absorbente porque cuando se muestra el estado de resultado será visible la utilidad en una discrepancia de uno a otro.

Las ventajas y desventajas del sistema de costeo absorbente son:

3.10.4.2 Ventajas

1. Este sistema es aceptado por todos los contadores y los entes encargados de cobrar impuestos.
2. Un sistema que es utilizado en cualquier parte del mundo. Es universal.

3.10.4.3 Desventajas

1. No se puede tener un margen de utilidad exacto porque no tienen todos los gastos del periodo reportados y puede variar.
2. No tiene una rentabilidad con cantidades exactas este puede inflar las cifras de un periodo dado.

3.10.5 Sistema de costeo por procesos

Este sistema es utilizado en las empresas donde cada costo de producción se carga a cada proceso, departamento o el centro de costos.

Se aplica en las empresas donde se trabaja todos los días sin ser interrumpidos y se acumulan los costos de cada área o departamento. Cada producto se trabaja individualmente.

Los objetivos del sistema de costeos por proceso se determinan en:

- a) Un sistema de costos por procesos determina los costos totales para poder determinar los ingresos.
- b) Los costos incurridos en un departamento se asignaran durante el periodo en cada uno de ellos.
- c) Es continua la producción y será en forma que ningún proceso se detenga.

3.10.5.1 Características del Sistema de Costos por Procesos

- a) Todos los costos serán acumulados y registrados por los departamentos o centros de costos en todas las empresas y esto ayuda a controlar cada movimiento.
- b) La producción es continua por lo que sus procesos no se pueden detener.
- c) La elaboración de un artículo puede ejecutar dos o más procesos.

- d) Los departamentos tienen una cuenta donde serán registrados en el libro de diario mayor y carga todo lo correspondiente a costos.
- e) Los costos unitarios de los productos serán analizados a través de cada periodo y van a calcularse a través de los informes de la producción de las aéreas involucradas.

Capítulo IV

Marco Metodológico

4. MARCO METODOLÓGICO

En este capítulo se explican todos los conceptos teóricos, aspectos principales de la investigación y justificación de utilizar un enfoque mixto.

Se presentan los métodos de información confiable, fuentes de información, técnicas e instrumentos de recolección de datos, procedimientos, determinar la muestra y definir las variables, con el objetivo de analizar e interpretar con exactitud los resultados obtenidos en el desarrollo del trabajo escrito.

4.1 Investigación

Desde años atrás se manifiesta que la investigación siempre ha existido para encontrar soluciones que todo ser humano piensa y cree tiene una lógica con razonabilidad.

Se describe como un método del que se buscan hipótesis, que sus resultados verdaderos o con cierta duda tengan solución para los problemas en el ser humano.

4.1.1 Tipo de Investigación

Esta investigación es de tipo descriptivo, exploratoria y de campo lo que nos permite describir los procesos actuales de la empresa con base a la observación, las causas y consecuencias en sus costos.

4.1.2 Enfoque de la Investigación

La investigación será realizada de acuerdo con el enfoque mixto.

Sera un enfoque mixto porque se va a recolectar información que se analizara y va a ser vinculada con datos cuantitativos, cualitativos que al desarrollarse darán como resultado uno solo. Los cuantitativos el aporte que la empresa Alimentos Prosalud S.A nos dará a través de

recolección, estudio y análisis de datos con información estadística de los costos estándar, para determinar probabilidades de resultados comparativos con los costos reales, permitan explicar y predecir las diferencias.

EL enfoque cualitativo podemos citar los siguientes: observaciones, participación de los trabajadores, descripciones detalladas de las situaciones, creencias, pensamiento.

Beneficios de utilizar un enfoque mixto:

La información recopilada en la empresa Alimentos Prosalud S.A será más exactos y con variedad por ser diferentes tipos y contextos.

Las diferencias en sus análisis brindaran un detalle porcentual de diferentes rangos y colabora con la investigación y sus métodos.

La combinación y sus métodos ayuda a ser más fácil de explicar su proyección y que se espera obtener de la investigación.

4.2 Fuentes de Información

Es de gran importancia, porque es el medio donde se busca conseguir la información necesaria para la elaboración de un trabajo, las personas de la empresa brinden y proporcionen los datos necesarios para poder realizar con éxito el desarrollo del tema que va a hacer investigado, en este caso la empresa Alimentos Prosalud S.A.

4.2.1 Fuentes Primarias

Las fuentes primarias estarán limitadas a la información que entregue la empresa Alimentos Prosalud S.A referente a su departamento de costos, así que se contará con: entrevistas, manual de políticas, manual de procedimientos, manual contable, reportes de

información financiera, observaciones y demás informes entregados por la empresa que se consideren relevantes a la investigación.

4.2.2 Sujetos de Información

Gómez, M, (2010), indica que los sujetos de investigación son todas aquellas personas físicas o jurídicas que brindarán información. (p.134)

De acuerdo con el concepto anterior es importante determinar los sujetos de investigación, para obtener información de calidad, la cual hará que se puedan cumplir los objetivos del presente trabajo, las cuales son las personas encargadas del departamento de costos, de contabilidad y demás funcionarios.

4.2.3 Fuentes Secundarias

"Son compilaciones, resúmenes y listados de referencias publicadas en el área de conocimiento particular" (Gómez, M, 2010, p.136).

Según los datos anteriores las fuentes secundarias son las que a continuación se detallan: los libros, páginas de internet, tesis relacionadas con el tema del trabajo.

Para esta investigación las fuentes secundarias son todos los documentos relacionados con la información de costos estándar suministrada por la empresa correspondiente al periodo 2016 - 2017, además de las entrevistas que se aplicaran al personal de costos estándar de la empresa Alimentos Pro-salud.

4.2.4 Población y Muestra

La población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones (Hernández, 2006) se puede determinar que la población posee una característica común y se compone de todos los elementos a estudiar.

La muestra puede comprenderse una porción representativa de la población a estudio, la muestra es, en esencia, un subgrupo de la población. Es un subconjunto de elementos que pertenecen a ese conjunto definido en sus características al que se llama población (Hernández, 2006, p.43)

Esta investigación tendrá una muestra aleatoria no probabilística de las cuales se analizan 10 órdenes de producción, de 20 órdenes de producción de los productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar facilitadas por la empresa alimentos Prosalud.

4.3 Variables

Una variable es una propiedad que puede fluctuar y cuya variación es susceptible de medirse u observarse. El concepto de variable se aplica a personas u otros seres vivos, objetos, hechos y fenómenos, los cuales adquieren diversos valores respecto de la variable referida (Hernández, R, Fernández, C & Batista, P, (2010, p.93).

Según los datos anteriores las variables serán un aporte con gran participación en este trabajo porque hay métodos donde se procede a ver y observarse la forma de realizarse los costos estándar y reales, también se observa cómo se procede con la elaboración de su principal materia prima, el atún.

Existen varios tipos de variables, a continuación, se detalla cada uno.

Variable N°1. Costeo Estándar

- a) Conceptual: Es una medida que tanto debe costar producir una unidad de producto o servicio en qué condiciones de eficiencia.
- b) Operacional: La aplicación de los procedimientos y controles sobre los costos es una
- c) tarea diaria para el departamento de costos de Alimentos Pro-Salud S.A.

- d) Instrumental: Manual de controles y procedimientos. Entrevista con el encargado de costos de Alimentos Pro-Salud S.A.
- e) Fuente: Primaria.

Variable N°2. Tratamiento Contable

- a) Conceptual: Es una variación importante porque nos da un resultado real de todos los procesos contables y financieros de la empresa y establecer con exactitud lo que se proyectó.
- b) Operacional: La aplicación del tratamiento contable sobre los costos es una tarea diaria para el departamento de contabilidad de Alimentos Pro-Salud S.A.
- c) Instrumental: Entrevista con los colaboradores del departamento de contabilidad de costos de Alimentos Pro-Salud S.A, Manual de controles y procedimientos. d) Fuente: Primaria.

Variable N°3. Procesos y Controles

- a) Conceptual: El control es el lineamiento o política sobre el desempeño de distintas áreas o funciones de una organización.
- b) Operacional: La aplicación de los procedimientos y controles sobre los costos es una tarea diaria para el departamento de costos de Alimentos Pro-Salud S.A.
- c) Instrumental: Manual de controles y procedimientos. Entrevista con el encargado de costos de Alimentos Pro-Salud S.A.
- d) Fuente: Primaria.

Variable N°4. Diagnosticar

- a) Conceptual: Realizar un análisis o buscar una solución para un problema.
- b) Operacional: El diagnóstico para la implementación de sistema de costos es una labor de que las empresas deberán solo en ocasiones que sus sistemas actuales se consideren débiles, ineficientes y obsoletos
- c) Instrumental: Análisis de contenido de actividades para la implementación del sistema.

4.4 Descripción de los Instrumentos de Recolección de Información

En la presente investigación los instrumentos a utilizar son:

- a) Observación: se visitará la empresa para ver los procesos aplicados en el manejo de los costos estándar de dichos productos y su producción.
- b) Entrevista: se realizará una entrevista al departamento de contabilidad costos, como al departamento de contabilidad con el fin de ver los criterios utilizados en todo lo referente a la información contable y a su vez ver si tienen algún tipo de control administrativo que les ayude en el manejo del negocio.

Capítulo V

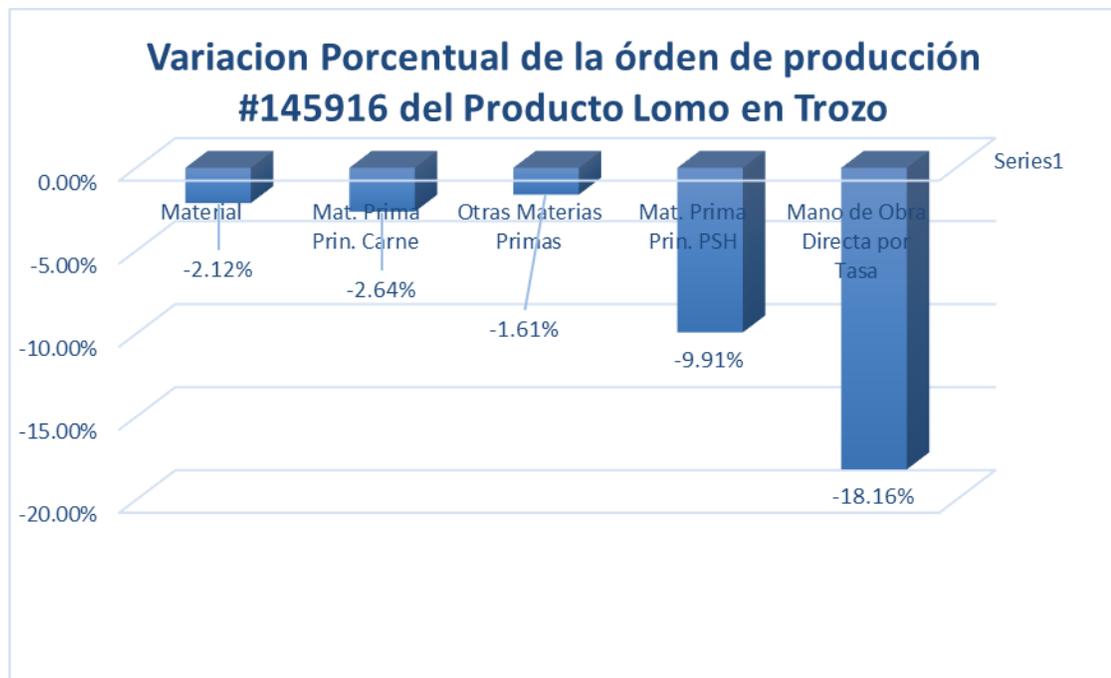
Análisis de Resultados

5. ANÁLISIS DE RESULTADOS

5.1 Análisis e Interpretación de los gráficos

De acuerdo con la información suministrada por la empresa Alimentos Prosalud S.A y al análisis e interpretación que se realizó a las 10 órdenes de producción de las cuales pertenecen a productos lomo en trozo y lomo sólido de la marca Sardimar, se llegó a las siguientes conclusiones:

Gráfico N°1



Fuente, Godoy - Salas, 2018

Se demuestra que el -2.12% de material se debe a la diferencia entre el precio pagado por la compra de un material y el previsto o estándar. Esta variación puede deberse a diversos factores entre los que se incluyen cambios de precios.

El -2.64% de materia prima principal es carne, la cual representa un dato aceptable porque este producto es el que permite aprovechar las funciones de producir el atún y llegar a un resultado satisfactorio para la empresa.

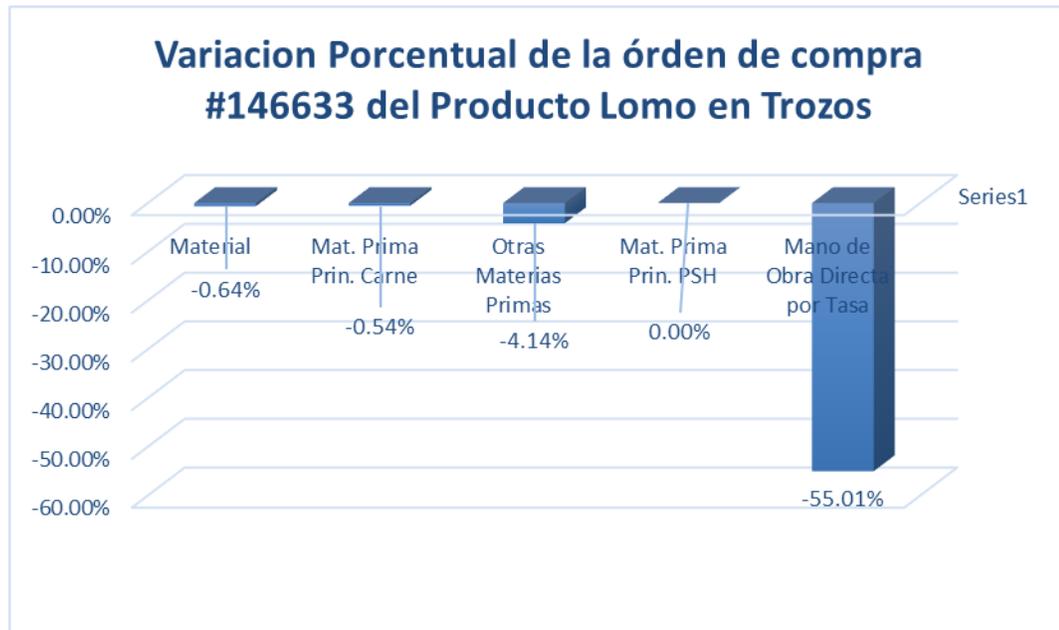
Lo anterior de conformidad con la información brindada por Alimentos Pro-Salud S.A en el cual se establece que los parámetros aceptables son del 2% al 4%.

Otras materias primas representan el -1.61% de la orden de producción ya que son útiles para el proceso, y se debe a un buen manejo de su inventario y a la vez la empresa tenga una capacidad exacta de lo que realmente necesitan para elaborar el producto.

El -9.91% de materia prima principal Proteína de Soya Hidratada (PSH) va a ser provechoso porque se consiguió a un precio menor en el mercado.

El -18.16% que corresponde a mano de obra directa por tasa se debe a la cantidad real de horas trabajadas de mano de obra directa en comparación a las horas estándares permitidas, porque se está analizando la diferencia de costo entre la nómina que podría incurrirse y la nómina realmente incurrida.

Gráfico N°2



Fuente, Godoy - Salas, 2018

Un -0.64% de material por acuerdo del encargado de compras es disminuir o no comprar materiales de inferior calidad y establecer un método para evitar deficiencias de la inspección o deficiencias de la mano de obra.

El -0.54% de materia prima principal de carne, prácticamente su aprovechamiento fue muy bueno por el resultado de su porcentaje de acuerdo con la comparación de ordenes anteriores.

Lo anterior de conformidad con la información brindada por Alimentos Pro-Salud S.A en el cual se establece que los parámetros son muy buenos del 0% al 2%

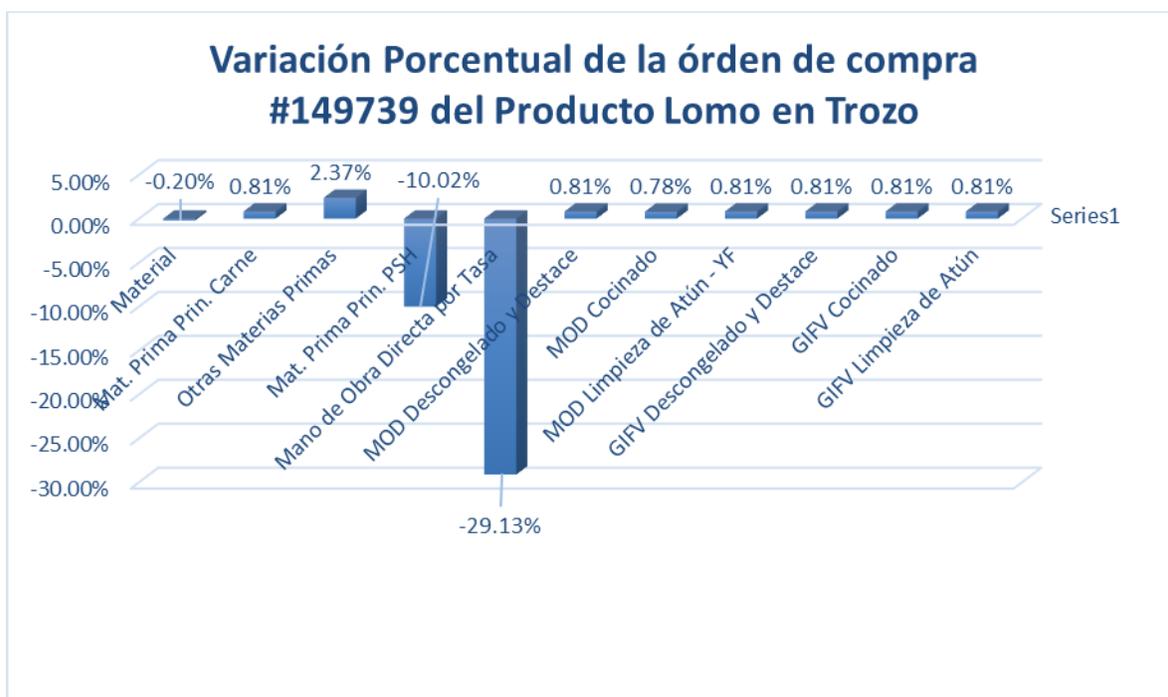
El -4.14% de otras materias primas, refleja el volumen de producción de un margen satisfactorio de acuerdo con el porcentaje que establece la empresa.

Lo anterior de conformidad con la información que brindo la empresa Alimentos

Pro-Salud S.A establece que los parámetros para ser satisfactorios son del 4% al 6%.

El -55.01% de Mano de Obra Directa, por Tasa es por un alto nivel que se refleja por salarios de producción.

Gráfico N°3



Fuente, Godoy - Salas, 2018

El -0.20% de material es controlado por parte de los departamentos, distribuyéndose el gasto de acuerdo con los pedidos.

Un 2.37% representa a otras materias primas, con respecto a las mismas se sigue llevando un control del stock que maneja la empresa.

El -10.02% de materia prima principal PSH, está variación se mantiene en buena forma para la compañía por ser parte esencial del producto.

Mano de Obra Directa por Tasa representa un -29.13% realizando una estrategia más apta para no efectuar altos pagos de nómina.

Materia Prima Principal de Carne, Mano de Obra Directa Descongelado y Destace, Mano de Obra Directa Cocinado, Mano de Obra Directa Limpieza de Atún, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Descongelado y Destace, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Cocinado, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Limpieza de Atún, el rubro de los anteriores está en un mismo porcentaje 0.81%, por ser utilizados para el mismo proceso con cantidades exactas.

Gráfico N°4



Fuente, Godoy - Salas, 2018

Material representa un -8.01% por un cambio de proveedores buscando una mejor economía sin dejar de lado la calidad del producto.

Otras materias primas, con un -4.77% por un rendimiento predeterminado con una base presupuestada para obtener una cantidad real de lo que se proyectó.

Materia Prima Principal PSH con -0.19% presenta su efectividad y eficiencia con el desarrollo de la cantidad que fue utilizado, logrando su objetivo.

El -37.64% de Mano de Obra Directa por Tasa, el departamento de personal selecciono trabajadores eficientes y esté pagando mayores salarios a algunos de ellos.

Mano de Obra Directa Descongelado y Destace, Mano de Obra Directa Cocinado, Mano de Obra Directa Limpieza de Atún, Gastos Indirectos de Fabricación Variable

Descongelado y Destace, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Cocinado, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Limpieza de Atún, tienen un mismo porcentaje -0.36%, porque fueron cantidades iguales las utilizadas por ser el mismo producto que se realizó.

Gráfico N°5



Fuente, Godoy - Salas, 2018

Materia Prima Principal PSH representa un 43.37% con un consumo elevado de la materia prima, la misma se da por un alto pedido de producción.

El -42.78% de Mano de Obra Directa por Tasa por los pagos de horas extras correspondiente a fines de semana.

Mano de Obra Descongelado y Destace, Mano de Obra Directa Cocinado, Mano de Obra Directa Limpieza de Atún, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Descongelado y Destace, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Cocinado, Gastos Indirectos de

Fabricación Variable Limpieza de Atún con un porcentaje de -7.94% es más elevado por ser una parte del proceso donde más se produce en ese momento.

Gráfico N°6



Fuente, Godoy - Salas, 2018

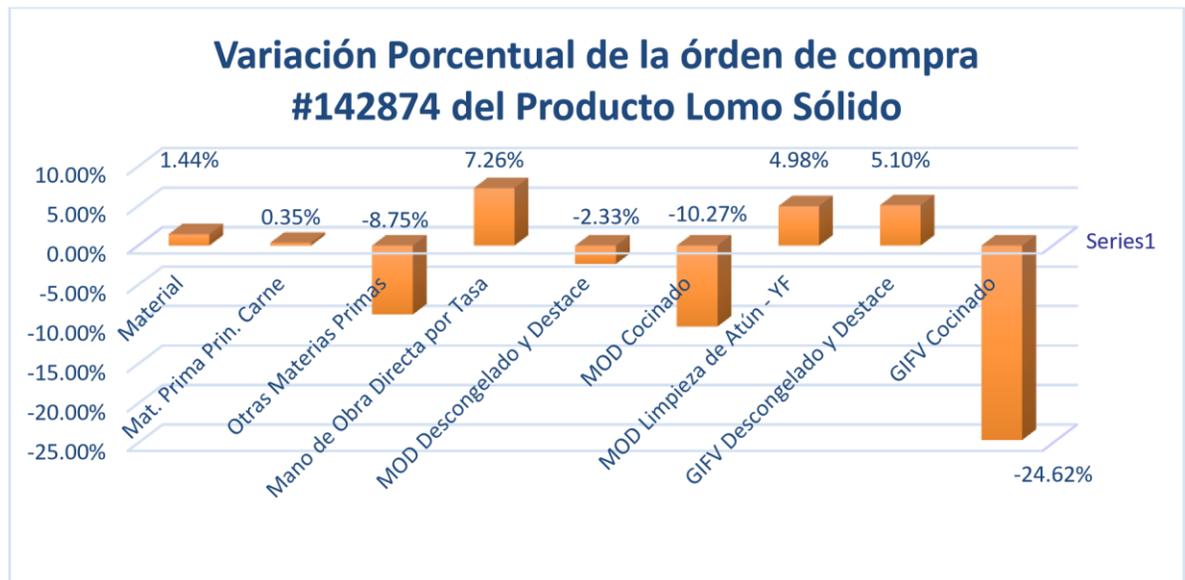
Material con un -42.83% por altos consumos de material por producirse mucha histamina en el atún, más cocinado el atún y se oxida.

Mano de obra directa por tasa refleja un -46.11% por falta de personal, motivo que genera el pago de horas extras y el personal trabaja 12horas diarias.

El 22.27% de Materia Prima Principal PSH, la cantidad que fue procesada es superior por problemas de haber poco atún.

Mano de Obra Descongelado y Destace, Mano de Obra Directa Cocinado, Mano de Obra Directa Limpieza de Atún, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Descongelado y Destace, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Cocinado, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Limpieza de Atún, todas las anteriores con un -11.07% por medida de sus ingredientes en la elaboración de este y con una inspección en su mano de obra.

Gráfico N°7



Fuente, Godoy - Salas, 2018

Material con un 1.44%, administración correcta del inventario establecido tanto físico como real.

El 0.35% representa Materia Prima Principal de Carne un buen manejo de manipulación del producto y su aprovechamiento al máximo.

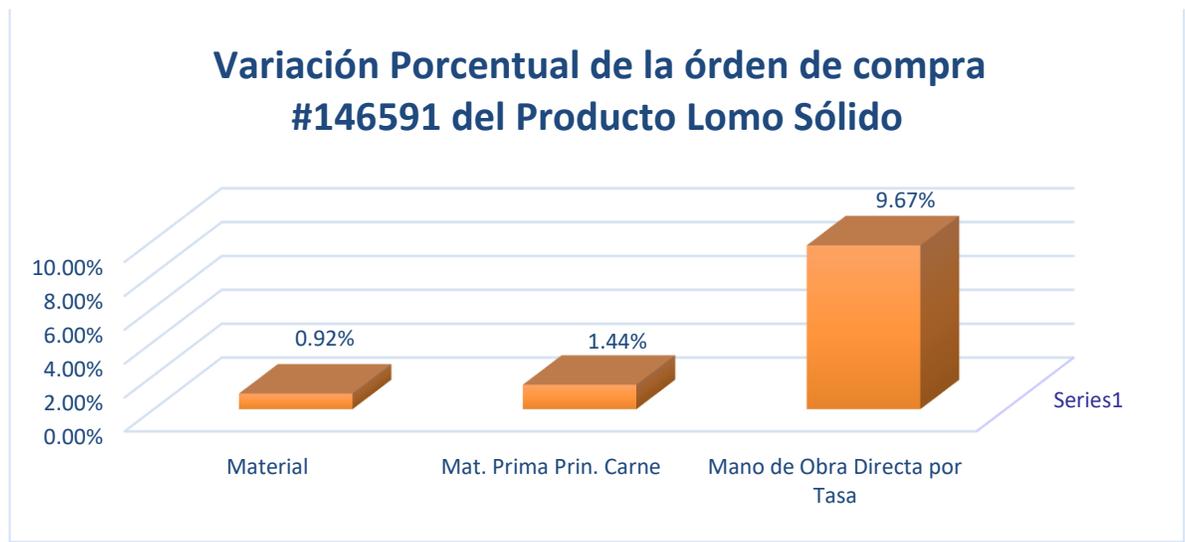
Otras Materias Primas con un -8.75% representa un margen variable porque se compró de más, aprovechando precios en el mercado.

Mano de Obra Directa por Tasa con 7.26% se muestra siempre su variación por ser parte de la planilla operativa de la empresa.

Con un -2.33% Mano de Obra Directa Descongelado y Destace ya que el departamento lleva un mínimo de pagos hacia su colaborador.

Mano de Obra Directa Cocinado refleja un porcentaje de -10.27%, se requiere de más personal para realizar los trabajos en la parte operativa.

Gráfico N°8



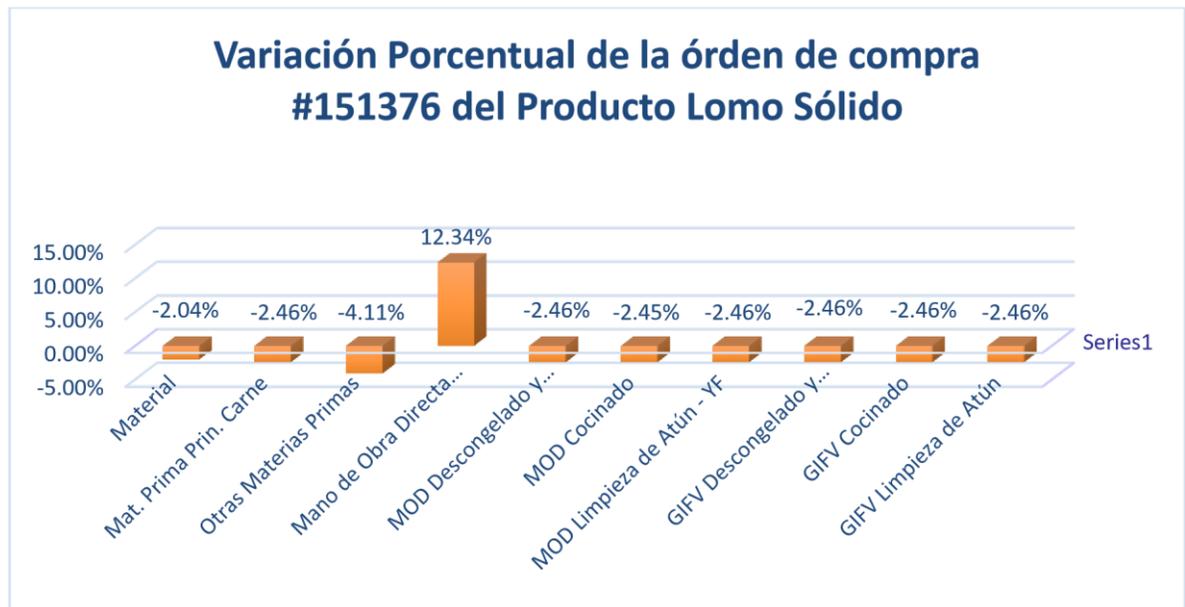
Fuente, Godoy - Salas, 2018

Material representa un 0.92%, con un aporte bastante considerado de lo que se establece para que no ocurra un desperdicio de este.

Materia Prima Principal de Carne con un 1.44%, esto refleja lo que es parte del producto que no es comestible y se le permite mantener en un rango.

Mano de Obra Directa por Tasa con un 9.67% es muy alto por ser un proceso donde más se requiere terminar con lo establecido al necesitarse más producción.

Gráfico N°9



Fuente, Godoy - Salas, 2018

Material con un -2.04%, se dio un aprovechamiento de descuentos, precios, pedidos que se necesitan específicamente.

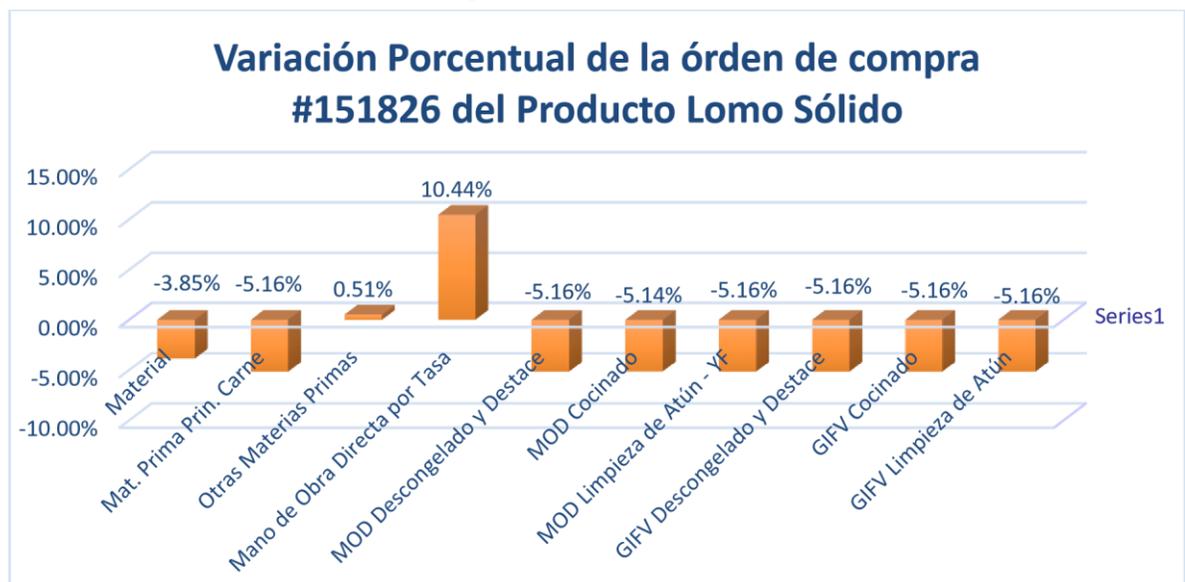
Materia Prima Principal de Carne con un -2.46%, representa la variación con un margen mayor a los anteriores por ser una producción más alta por su pedido de algún cliente preferencial.

Otras Materias Primas con un -4.11%, reducción de pedidos y conservación de materias evitando un desperdicio de estos.

Mano de Obra Directa por Tasa con un 12.34%, por altos salarios que se incluyen en los pagos extras como de todo el personal de la empresa desde el operario hasta los cargos con altos niveles.

Mano de Obra Directa Descongelado y Destace, Mano de Obra Directa Cocinado, Mano de Obra Directa Limpieza de Atún, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Descongelado y Destace, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Cocinado, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Limpieza de Atún, todas las anteriores con un porcentaje de -2.46%, resultados satisfactorios por parte de los departamentos para solventar las necesidades de los consumos diarios.

Gráfico N°10



Fuente, Godoy - Salas, 2018

Material con un -3.85%, por la compra de materiales de inferior calidad, deficiencias de la inspección, deficiencia de la mano de obra, malas especificaciones de ingeniería, hurtos y maquinarias defectuosas.

Mat. Prima Prin. Carne con un -5.16%, la diferencia muestra que el atún que no se utiliza es decir es un desperdicio que no es consumible.

Mano de obra directa por tasa con un 10.44%, en este caso al haber un poco más de colaboradores en el proceso se ve disminuido el pago de horas extras.

Mano de obra directa descongelado y destace, mano de obra directa cocinado, mano de obra directa limpieza de atún, gastos indirectos de fabricación variable descongelado y destace, gastos Indirectos Fabricación Variable Cocinado, Gastos Indirectos de Fabricación Variable Limpieza de Atún, con un mismo porcentaje -5.16% porque fueron cantidades iguales las utilizadas por ser el mismo producto que se realizó.

5.2 Análisis e Interpretación de la entrevista #1

En este apartado se consideran los resultados obtenidos de la entrevista realizada al Departamento de Costos de la empresa de Alimentos Pro-salud ubicada en el Roble, de la Provincia de Puntarenas consultándosele a varios de sus colaboradores.

Pregunta	Análisis e interpretación de las entrevistas
<p>1) ¿Qué uso se les da a los informes de la contabilidad de costo?</p>	<p>Según la información recopilada se detalla que la contabilidad de costo o gerencial se encarga principalmente de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones.</p>
<p>2) ¿Factores que intervienen en la elección de un sistema de costos?</p>	<p>Con respecto al ítem 2, entre los factores más importantes que se consideran, tenemos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Los tipos de productos elaborados. ✦ El sistema de costo empleado. ✦ La política de reposición. ✦ Los productos en stock disponibles. ✦ Las formas de almacenamiento. ✦ La necesidad o no de controlar el rendimiento de ciertos materiales. ✦ El grado de inflación o deflación que sufra la economía. ✦ La situación de la empresa en el mercado

<p>3) ¿cuáles son los dos factores claves que determina la tasa de costos indirectos de fabricación para un periodo? ¿Porque son importantes estos factores?</p>	<p>Según la información brindada por el departamento de costos los factores claves son:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Tasa de aplicación única de los costos indirectos de fabricación. b. Tasa de aplicación departamental de los costos indirectos de fabricación. <p>a) Tasa de aplicación única de los costos indirectos de fabricación.</p> <p>Esta es importante porque se puede utilizar a nivel de planta de costos indirectos de fabricación, cuando se elabora un solo productos o diferentes productos que se elaboran y pasan por la misma serie de producción y se cargan las cantidades similares a los costos indirectos de fabricación.</p> <p>b) Tasa de aplicación departamental de los costos indirectos de fabricación.</p> <p>Su importancia radica en que los costos fijos y variables no se comportan igual a la medida que cambian la actividad y esta tasa son especialmente útil para los propósitos de control mediante el análisis de los costos indirectos de fabricación aplicado versus los costos indirectos de fabricación real.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>4) ¿Con que propósitos puede emplearse un sistema de costos estándar?</p>	<p>En general de acuerdo con lo entrevistado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para mantener el control de costos. • Para el costo de inventarios. • Para la planeación presupuestaria. • Fijación de precio. • Para el mantenimiento de registro.
<p>5) ¿Diferencia entre los costos estándares y el costo estimado?</p>	<p>Los funcionarios nos detallan que los Costos estándar son aquellos que esperan lograrse en determinado proceso de producción en condiciones normales y los costos por estimación son simplemente los resultados reales.</p>
<p>6) ¿Qué departamentos son responsables de la fijación de los estándares?</p>	<p>La gerencia es la que está encargada de la fijación de los costos estándares los que le permite tener más control de los resultados.</p>
<p>7) ¿Ventajas de utilizar los costos estándar en la empresa alimentos Prosalud SA?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Reduce los costos 2) Para tomar decisiones importantes en la empresa. 3) Permite que se pueda planear los presupuestos de la fabricación de los productos.

5.3 Análisis e Interpretación de la entrevista #2

En este apartado se consideran los resultados obtenidos de la entrevista realizada al Departamento de contabilidad de Costos, al contador de costos y una asistente, de la empresa de Alimentos Pro-salud ubicada en el Roble de la Provincia de Puntarenas.

Pregunta	Análisis e interpretación de las entrevistas
1) ¿Cómo se establecen los costos estándar en alimentos Prosalud S.A?	De acuerdo con la información suministrada los costos se establecen con base en las mediciones y análisis efectuados por la ingeniería industrial de la compañía.
2) ¿Por qué prefieren los costos estándar?	Porque dan flexibilidad al momento de establecer previamente el costo para un producto o subproducto.
3) ¿Para qué sirve el control de los costos estándar?	Determina si el proceso productivo es eficiente. En caso de que hubiera algún proceso ineficiente el método de costo estándar actúa para corregir las deficiencias.
4) ¿Qué método contable utilizan para registrar los costos estándar?	El método 1 o Parcial, porque la cuenta de Inventario en proceso se debita al costo real y se acredita al costo estándar.
5) ¿Qué departamento es responsable de la fijación de los estándares?	Es en el departamento de costos y los departamentos que reportan a la dirección de manufactura.
6) ¿Cuáles beneficios aporta el método de costos estándar?	Un alto nivel de exactitud, parámetro para medir la eficiencia y flexibilidad al momento de cotizar productos.

7) ¿Cuáles son los márgenes de variación aceptados por parte de Alimentos Pro-Salud sobre la materia prima?

Según la empresa alimentos Prosalud mantienen varios márgenes de acuerdo con los diferentes productos y así lograr medir su variación en el costo en un tiempo determinado.

- Materia prima principal carne
 - 2% al 4% aceptable
 - 0% al 2% muy bueno
- Otras materias primas 4% al 6%

Capítulo VI

Conclusiones y Recomendaciones

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A través de este capítulo se presentan conclusiones y recomendaciones, resultado del estudio con respecto al Comportamiento de los Costos Reales Versus Costos Estándar, en los Productos Lomo en Trozos y Lomo Solido de la marca Sardimar, en la empresa Alimentos Prosalud S.A, para el II Semestre del Año 2017, ubicada en el Roble de Puntarenas.”

Al finalizar la investigación se concluye lo siguiente:

6.1 Conclusiones

1. El sistema de Costos en la actualidad es una herramienta de gran utilidad para cualquier empresa permitiendo que funcione de una mejor manera trayéndole como beneficios un mejor manejo administrativo y operativo.
2. Es conveniente contar con un sistema de costo estándar porque no solo les permitirá determinar un costo anticipado de producción, sino que también podrán determinar el costo que realmente debe mantenerse durante el proceso de producción y así se podrá analizar las desviaciones que puedan surgir en el periodo para evitarlas en los periodos futuros.
3. El sistema de costos estándar, fundamentalmente, es un instrumento para controlar y reducir los costos en todos los niveles directivos y en todas las unidades productivas u operativas de la empresa.

4. La empresa para incrementar el beneficio económico puede actuar de dos formas: una aumentando los ingresos y la otra reduciendo los costos, el primer camino es difícil de controlar, el otro camino el de reducción de costos es mucho más estable.
5. La característica esencial es el uso de los costos predeterminados o planeados, como medida de control para cada elemento del costo durante los ciclos de producción. Los costos se calculan una sola vez en lugar de hacerlo cada vez que se inicie una fase de producción, orden, trabajo o lote.
6. Las variaciones del costo estándar frente al costo histórico se ajustan al estándar.
7. El proceso de producción de alimentos Prosalud permite tener un mayor control de aprovechamiento de la materia prima porque tienen los instrumentos aptos para sus labores.
8. El uso de sistemas de costos estándar permitirá una más eficiente utilización de los recursos.
9. Es importante tener una mayor calidad en los costos, esto se reflejara en la empresa con un incremento en su productividad y una oportuna y adecuada toma de decisiones.

6.2 Recomendaciones

1. Toda organización y planeación tiene que llevarse con responsabilidad profesional para poder hacer una proyección de los costos lo más reales posible.
2. Cada elemento del costo debe controlarse en forma adecuada, para el momento de comparar los costos reales con las cifras estándar, se obtengan mínimas diferencias o variaciones.
3. Realizar visitas frecuentemente al área de producción para medir los tiempos de ejecución del proceso y tener un mayor control del costo.
4. La empresa después de determinar sus costos estándar tiene que parametrarse a los datos propuestos por estos, y si se genera una amplia variación analizar y explicar los motivos de esas variaciones para consolidar un costo estándar mejorado.
5. Determinar los costos que agregan valor y los que no le agregan valor al producto; así generamos mayor control.
6. Seleccionar las causas estructurales del costo, de porque estos suben o bajan en una actividad específica.
7. Llevar un control detallado de la mano de obra y de los materiales directos.

8. Considerar el apoyo de auditores externos para identificar oportunidades de mejora para la empresa.

9. Tener el personal capacitado para cada área en que se va desempeñar, se evitan desperdicios y mal uso de la materia prima.

Referencias Bibliográficas

Referencias

Alimentos Prosalud S.A. (2017) Reseña Histórica. Recuperado de <http://www.alimentosprosalud.com>

Andaluz, G. (2011). *Control de costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa American Jeans Cía.* Ambato. Ecuador.

Badillo, C. (2005). *Levantamiento e implementación del sistema de costeo estándar por proceso en la compañía sociedad de comercialización internacional DOSKAR S.A.* Bucaramanga, Colombia.

Becker, M. (2005). *Contabilidad De Costos un enfoque administrativo para la toma de decisiones.* México, DF.: Mc Graw –Hill.

Brown, O. (2008). *Contabilidad de Costos.* México, DF.: Mc Graw Hill.

Gestiopolis. Costos y sus elementos (2017) Recuperado de <https://www.gestiopolis.com/costos-y-sus-elementos>

Cuevas, F. (2012). *Contabilidad de Costos.* Bogotá: Pearson Educación de Colombia.

Jaime, J. A. (2012). *Contabilidad Financiera I.* Barcelona: Universidad Jaume.

Jiménez, F. (2012). *Costos Industriales.* Costa Rica: Tecnológica de Costa Rica.

Hernández, Fernández & Baptista (2014). *Metodología de la Investigación*. México, DF.

Horngren, C. (2011). *Contabilidad de Costos*. México.DF.: Pearson Education México, DF.

Horngren, C. T. & Foster (2011). *Contabilidad de Costos: Un Enfoque Gerencial*. México, DF.: Pearson

Medina, R. (2011). *Sistema de costos*. Colombia: Universidad Nacional de Colombia.

Sinisterra, G. (2012). *Contabilidad Administrativa*. Bogotá, Colombia: ECOE

GLOSARIO

APS: Alimentos Pro-Salud

CIF: Costos Indirectos de Fabricación

EE.UU : Estados Unidos

GIFV: Gastos Indirectos de Fabricación Variable

ISO: Organización Internacional de Estandarización

MOD: Mano de Obra Directa

PSH: Proteína de Soya Hidratada

Anexos

ANEXO

Anexo 1. Matriz de Congruencia

Tema: Comportamiento de los Costos Reales Versus Costos Estándar, en los Productos Lomo en Trozos y Lomo Solido de la marca Sardimar, en la empresa Alimentos Prosalud S.A, para el II Semestre del Año 2017, ubicada en el Roble de Puntarenas.

<p>Formulación y Planteamiento del problema:</p> <p>¿Son eficientes los costos estándar utilizados en los productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar en la empresa Alimentos Prosalud SA?</p>	<p>Objetivo General:</p> <p>Medir el comportamiento de los costos reales versus costos estándar, en los productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar, en la empresa alimentos Prosalud S.A, para el II semestre del año 2017, ubicada en el roble de Puntarenas.</p>	<p>Justificación del Tema:</p> <p>Gracias a la utilización de un sistema de costos estándar, la empresa podrá controlar de manera más eficiente el proceso productivo. Tendrá toda la información a la mano que le permitirá investigar qué productos son los más costosos, en qué parte del proceso de producción se asumen más costos, cuáles son las causas de los costos, por mencionar algunos elementos. Y, de acuerdo con la información, el directivo podrá decidir cuáles serán las acciones correctivas que se implementarán para evitar cometer errores y lograr ejecutar el concepto de mejora total dentro de una empresa.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Anexo 2. Matriz de Operacionalización de Variables

Objetivo Específico	Variable	Conceptual	Operacional	Instrumental
<p>1. Describir el método de costo estándar utilizado por Alimentos Pro-salud S.A en los productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar.</p>			<p>La aplicación de los procedimientos y controles sobre los costos es una tarea diaria para el departamento de costos de Alimentos Pro-Salud S.A.</p>	<p>Manual de controles y procedimientos. Entrevista con el encargado de costos de Alimentos Prosalud S.A.</p>
	<p>Costeo Estándar.</p>	<p>Es una medida que tanto debe costar producir una unidad de producto o servicio en qué condiciones de eficiencia.</p>		

Objetivo Específico	Variable	Conceptual	Operacional	Instrumental
2. Determinar los procesos y controles utilizados para administrar el costeo estándar y sus distintas variaciones.	PROCESOS Y CONTROLES	<p>El control es el lineamiento o política sobre el desempeño de distintas áreas o funciones de una organización.</p> <p>Un proceso es un conjunto de actividades planificadas que implican la participación de un número de personas y de recursos materiales coordinados para conseguir un objetivo previamente identificado.</p>	La aplicación de los procedimientos y controles sobre los costos es una tarea diaria para el departamento de costos de Alimentos Pro-Salud S.A	Manual de controles y procedimientos Entrevista con el encargado de costos de Alimentos Pro-Salud S.A
	Costeo Estándar	Es una medida que tanto debe costar producir una unidad de producto o servicio en qué condiciones de eficiencia.		

Objetivo Específico	Variable	Conceptual	Operacional	Instrumental
3. Identificar el tratamiento contable actual del departamento de costos de Alimentos Pro Salud S.A	Tratamiento Contable	El tratamiento contable conjuntos de procedimientos a los que se somete la documentación con el fin de ser registrada para la emisión de informes financieros	El departamento de costos realiza el registro contable diario de sus operaciones	Manual de cuentas y procesos contables Entrevista con contador.
	Departamentos de Costos	Es el departamento encargado de las órdenes de producción a medida que se fabrican.		

Objetivo Específico	Variable	Conceptual	Operacional	Instrumental
4. Diagnosticar si el costeo estándar se adapta a las necesidades futuras a corto plazo de Alimentos Pro Salud S.A.	Diagnosticar	Realizar un análisis o buscar una solución para un problema.	El diagnóstico para la implementación de sistema de costos es una labor de que las empresas deberán solo en ocasiones que sus sistemas actuales se consideren débiles, ineficientes y obsoletos.	Análisis de contenido de actividades para la implementación del sistema.
	Costeo estándar.	El proceso de medir analizar y calcular e informar sobre el costo la rentabilidad y la ejecución de las operaciones.		

Anexo 3. Entrevista #1

ENTREVISTA		
Costos Reales y Costos Estándar en la Empresa Alimentos Prosalud		
OBJETIVO:		
Obtener una percepción desde el punto de vista empresarial, respecto al tema “Comportamiento de los Costos Reales Versus Costos Estándar, en los Productos Lomo en Trozos y Lomo Solido de la marca Sardimar, en la empresa Alimentos Prosalud S.A, para el II Semestre del Año 2017, ubicada en el Roble de Puntarenas.”		
I Parte: ASPECTOS PERSONALES DEL INFORMANTE		
1. Sexo	F ()	M ()
2. ¿Cuál es el puesto que desempeña?		
II Parte: ASPECTOS ESPECÍFICOS DEL TEMA		
3. ¿Para quién se preparan los informes de la contabilidad de costo?		
4. ¿Factores que intervienen en la elección de un sistema de costos?		
5. ¿Cuáles son los dos factores claves que determina la tasa de costos indirectos de fabricación para un periodo? ¿Porque son importantes estos factores?		
6. ¿Con que propósitos puede emplearse un sistema de costos estándar?		

7. ¿Diferencia entre los costos estándares y el costo estimado?

8. ¿Qué departamentos son responsables de la fijación de los estándares?

9. ¿Ventajas de utilizar los costos estándar en la empresa alimentos Prosalud S.A?

Anexo 4. Entrevista #2

ENTREVISTA		
Costos Reales y Costos Estándar en la Empresa Alimentos Prosalud		
OBJETIVO:		
Obtener una percepción desde el punto de vista empresarial, respecto al tema “Comportamiento de los Costos Reales Versus Costos Estándar, en los Productos Lomo en Trozos y Lomo Solido de la marca Sardimar, en la empresa Alimentos Prosalud S.A, para el II Semestre del Año 2017, ubicada en el Roble de Puntarenas.”		
I Parte: ASPECTOS PERSONALES DEL INFORMANTE		
1. Sexo	F ()	M ()
2. ¿Cuál es el puesto que desempeña?		
II Parte: ASPECTOS ESPECÍFICOS DEL TEMA		
3. ¿Cómo se establecen los costos estándar en alimentos Prosalud S.A?		
4. ¿Por qué prefieren los costos estándar?		
5. ¿Para qué sirve el control de los costos estándar?		
6. ¿Qué método contable utilizan para registrar los costos estándar?		
7. ¿Qué departamento es responsable de la fijación de los estándares?		

8. ¿Cuáles beneficios aporta el método de costos estándar?

9. ¿Cuáles son los márgenes de variación aceptados por parte de Alimentos Pro Salud sobre la materia prima?

Anexo 5. Tablas de Órdenes de Producción

Anexo 6. Carta Derechos de Autor

CARTA DE AUTORIZACIÓN PARA USO Y MANEJO DE LOS TRABAJOS FINALES
DE GRADUACIÓN UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL

Puntarenas, 15 de Mayo 2019.

Señores Vicerrectoría de Investigación

Sistema Integrado de Bibliotecas y Recursos Digitales

Estimados señores:

Nombre de Sustentantes	Cédula
Scarleth Godoy Gómez	6-0404-0651
Marilyn Salas Velázquez	6-0288-0262

Nosotros en calidad de autores del trabajo de graduación titulado: “Comportamiento de los costos reales versus costos estándar, en los productos lomo en trozos y lomo sólido de la marca Sardimar, en la empresa Alimentos Pro Salud S.A, para el II semestre del año 2017, ubicada en el Roble de Puntarenas”.

El cual se presenta bajo la modalidad de:

_____ Seminario de Graduación

_____ Proyecto de Graduación

___X___ Tesis de Graduación

Presentado en la fecha 15/05/2019, autorizamos a la Universidad Técnica Nacional, sede Puntarenas, para que nuestro trabajo pueda ser manejado de la siguiente manera:

AUTORIZAMOS	SI	NO
Conservación de ejemplares para préstamo y consulta física en biblioteca	X	
Inclusión en el catálogo digital del SIBIREDI (Cita catalográfica)	X	
Comunicación y divulgación a través del Repositorio Institucional	X	
Resumen (Describe en forma breve el contenido del documento)	X	
Consulta electrónica con texto protegido	X	
Descarga electrónica del documento en texto completo protegido	X	
Inclusión en bases de datos y sitios web que se encuentren en convenio con la Universidad Técnica Nacional contando con las mismas condiciones y limitaciones aquí establecidas.	X	

Por otra parte declaramos que el trabajo que aquí presentamos es de plena autoría, es un esfuerzo realizado de forma conjunta, académica e intelectual con plenos elementos de originalidad y creatividad. Garantizamos que no contiene citas, ni transcripciones de forma indebida que puedan devenir en plagio, pues se ha utilizado la normativa vigente de la American Psychological Association (APA). Las citas y transcripciones utilizadas se realizan en el marco de respeto a las obras de terceros. La responsabilidad directa en el diseño y presentación son de competencia exclusiva, por tanto, eximo de toda responsabilidad a la Universidad Técnica Nacional.

Conscientes de que las autorizaciones no reprimen nuestros derechos patrimoniales como autores del trabajo. Confiamos en que la Universidad Técnica Nacional respete y haga respetar nuestros derechos de propiedad intelectual.

Nombre del estudiante	Cédula	Firma
Scarleth Godoy Gómez	6-0404-0651	
Marilyn Salas Velázquez	6-0288-0262	

Día: 15/5/201