

**UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**ESCUELA DE CONTABILIDAD**



**PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE  
TRABAJO PARA DETERMINAR LA RENTABILIDAD POR  
PRODUCTO EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS BALANCEADOS SAN  
JUAN – CHICLAYO, 2015**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE**

**CONTADOR PÚBLICO**

**AUTORA**

**RUTH AZUCENA ROJAS PEREZ**

**ASESOR**

**Mgtr. CÉSAR TORRES GÁLVEZ**

**Chiclayo, 2019**

## **DEDICATORIA**

**A:**

Mi madre Helly Ruth Pérez Villanueva, por ser un pilar importante en mi vida, por brindarme sus consejos y su apoyo incondicional para hacer de mí una mejor persona.

Mi padre Eduardo Rojas Leysequía, que aunque no esté físicamente con nosotros, siento que está conmigo siempre y sé que este momento hubiera sido tan especial para él como lo es para mí.

**AZUCENA**

## **AGRADECIMIENTOS**

**A:**

Dios por bendecirme al hacer realidad este sueño, por acompañarme y guiarme a lo largo de mi carrera, dándome fortaleza en los momentos de debilidad.

Mi hermano Eduardo Rojas Pérez por darme sus consejos y apoyarme a lo largo de mi vida.

A mi asesor César Torres Gálvez por haber compartido conmigo sus conocimientos y experiencia.

**AZUCENA**

## RESUMEN

En la actualidad la contabilidad de costos juega un papel importante dentro de las empresas debido a que este suministra información clave para la toma de decisiones y proporciona puntos de referencia para que la empresa pueda evaluar su desempeño y maximizar su rentabilidad; sin embargo, algunas empresas no implementan un sistema de costos por la falta de conocimiento sobre los beneficios del mismo.

La empresa de alimentos balanceados San Juan viene manejando sus costos de manera empírica y realiza ventas por pedidos, donde el gerente de ventas notifica a producción el tipo y la cantidad de alimento que ha requerido el cliente para su posterior venta.

**Propósito:** El presente trabajo de investigación se centra en proponer el sistema de costos por órdenes de trabajo a la empresa de Alimentos Balanceados San Juan y determinar la rentabilidad por producto para lo cual se tuvo como objetivos específicos los siete pasos para estimar el costeo por órdenes de trabajo según el libro de Honrgren, Datar & Rajan, contabilidad de costos: un enfoque gerencial.

La distribución de los costos indirectos de fabricación se realizó en base a las unidades producidas según el principio de causalidad, pero para el caso de la distribución de los costos indirectos de las maquinarias, se consideró el proceso productivo, ya que no todos los alimentos pasan por todas las maquinarias.

Finalmente, se concluyó que el sistema por órdenes de trabajo es de fácil aplicación y se adapta a las necesidades de la empresa de Alimentos balanceados San Juan, debido a que esta empresa produce en base a pedidos formulados por los clientes y porque permite conocer y controlar al detalle las operaciones, el costo de producción y la rentabilidad por orden de trabajo.

## PALABRAS CLAVE

Sistemas de costos, rentabilidad, índices de rentabilidad, costeo por órdenes.

## **ABSTRACT**

Currently cost accounting plays an important role within companies because this will provide them with key information for decision-making because it provides benchmarks for the company to evaluate its performance and maximize profitability; however, some companies have implemented a system costs due to the lack of knowledge about the benefits of implementing a cost system.

Balanced food company San Juan is managing their costs and make empirically sales orders, where the sales manager notifies production type and amount of food that has required the customer for subsequent sale.

This research focuses on proposing cost system for work orders to the company Balanced Food San Juan was expected to determine profitability per product for which specific goals had the seven steps to estimate the costing work orders according to the book of Honrgren, Rajan Datar & called cost accounting: a managerial approach.

In conducting the investigation found that the company produces 27 kinds of food for cattle, pigs, poultry and guinea pigs; the distribution of indirect manufacturing costs based on units produced according to the principle of causality is then performed, but in the case of the distribution of indirect costs of machinery production process was considered because not all food pass for all machinery.

Finally, it was concluded that the system for work orders is easy to use and adapts to the needs of the company Animal feed San Juan, because the company produces based on requests made by customers and it allows to know and control the detail the operations, the cost of production and profitability work order.

## **KEYWORDS**

Systems costs, profitability, profitability ratios, costing orders.

# ÍNDICE

**DEDICATORIA**

**AGRADECIMIENTOS**

**RESUMEN**

**ABSTRACT**

**I. INTRODUCCIÓN ..... 9**

**II. MARCO TEÓRICO .....12**

2.1. Antecedentes .....12

2.2. Bases teórico-científicas.....14

2.2.1. Contabilidad de costos .....14

2.2.2. Objetivos de la contabilidad de costos .....14

2.2.3. Elementos del costo.....15

2.2.4. Tipos de inventario.....15

2.2.5. Clasificación .....16

2.2.6. Costos por órdenes de trabajo.....17

2.2.6.1. Sistema de costeo por órdenes de trabajo.....17

2.2.6.2. Sistema de costeo por procesos.....19

2.2.7. ¿Qué hacer para que funcione de una manera adecuada? .....19

2.2.8. Enfoque general del costeo por órdenes de trabajo.....19

2.2.9. Rentabilidad ..... 22

2.2.10. Rentabilidad económica ..... 22

2.2.11. Rentabilidad financiera ..... 22

2.2.12. Indicadores de rentabilidad..... 23

2.2.12.1. Rentabilidad bruta..... 23

2.2.12.2. Rentabilidad operacional ..... 23

**III. METODOLOGÍA ..... 25**

3.1. Tipo de estudio y contrastación de hipótesis..... 25

3.2.	Diseño de investigación .....	25
3.3.	Población, muestra de estudio y muestreo.....	25
3.4.	Criterios de selección .....	25
3.5.	Operacionalización de variables .....	26
3.6.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	26
3.6.1.	Técnicas de recolección.....	26
3.6.2.	Instrumentos de recolección.....	26
3.6.2.1.	Fichaje.....	26
3.6.2.2.	Ficha de resumen .....	27
3.6.2.3.	Fichas textuales .....	27
3.6.2.4.	Fichas bibliográficas.....	27
3.7.	Procedimientos .....	27
3.8.	Plan de procesamiento y análisis de datos .....	27
3.9.	Matriz de consistencia .....	28
<b>IV.</b>	<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....</b>	<b>29</b>
4.1.	Identificar la orden de trabajo que sea el objeto del costo elegido .....	29
4.2.	Identificar los costos directos de las ordenes de trabajo.....	33
4.2.1.	Materiales directos .....	33
4.2.2.	Mano de obra directa .....	89
4.3.	Seleccionar las bases de aplicación de costos que habrán de usarse para asignar los costos indirectos a las órdenes de trabajo.....	91
4.4.	Identificar los costos indirectos asociados con cada base de aplicación de costos.....	92
4.5.	Calcular la tasa por unidad de cada base de aplicación del costo usada para asignar los costos indirectos a las órdenes de trabajo.....	96
4.6.	Calcular los costos indirectos asignados a las órdenes de trabajo .....	99
4.7.	Calcular el costo total de las órdenes de trabajo .....	101
<b>V.</b>	<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>107</b>

<b>VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>109</b>
<b>VII. ANEXOS .....</b>	<b>111</b>

## I. INTRODUCCIÓN

El sector de alimentos preparados para animales comprende la elaboración de alimentos concentrados, mezclas y suplementos alimenticios, dirigidos principalmente a la adecuada nutrición de los animales. Este sector se ha ido desarrollando y según la FAO – Food and agriculture organization (2015), afirma que esto se debe al crecimiento demográfico, el aumento de riqueza y la urbanización pues esto se está traduciendo a una mayor demanda de productos cárnicos, en particular en países en desarrollo. La FAO nos dice que la demanda mundial de productos ganaderos, se prevé que aumente en un 70 por ciento para alimentar a una población que se estima alcance 9 600 millones de personas en 2050. En el Perú según MINAGRI –El Ministerio de Agricultura y Riego (2015), afirma que actualmente existe una expansión de la producción de alimentos balanceados especialmente para el sector avícola, porcino y ganadero en la región Lambayeque

El aumento en la demanda de productos cárnicos genera una mayor demanda de alimentos mejorados y balanceados para los animales y como consecuencia de la creciente demanda nace la empresa de alimentos balanceados.

En un inicio esta empresa se llamaba establos San Juan ya que se dedicaba a la crianza de ganado vacuno, pero debido a que los proveedores de alimentos para su ganado vacuno les brindaban un pésimo alimento, ellos toman la decisión de producir sus propios alimentos. Después de un tiempo el dueño divide la empresa entre sus dos hijos, uno de ellos se queda con la empresa de crianza de ganado vacuno y el otro se queda con la empresa de alimentos balanceados para ganado vacuno pero con el tiempo comienzan a producir alimentos para otro tipo de animales y es ahí donde el actual dueño de la empresa comienza a especializarse en este rubro, contratando especialistas para proporcionar una mejor calidad a sus productos. Actualmente esta empresa realiza las ventas por pedidos, donde el gerente de ventas notifica a producción, el tipo y la cantidad de alimento que ha requerido el cliente para su posterior venta.

La empresa de alimentos balanceados San Juan, hasta la fecha no ha determinado su costo de producción, lo cual conlleva a que no sepa cuál es la rentabilidad de cada producto.

Por eso se ha encontrado conveniente realizar esta investigación, en el cual se formuló el siguiente problema: ¿Cuál es la rentabilidad por producto al aplicar el sistema de costos por órdenes de trabajo en la empresa alimentos balanceados San Juan? Para lo cual se trabajó con la hipótesis de que si la empresa alimentos balanceados San Juan implementa un sistema de costos por órdenes de trabajo, entonces podría determinar la rentabilidad por producto.

El objetivo general que se perseguía fue determinar la rentabilidad por producto al aplicar el sistema de costos por órdenes de trabajo en la empresa de alimentos balanceados San Juan. Y por consiguiente se tuvo como objetivos específicos identificar la orden de trabajo que sea el objeto del costo elegido, Identificar los costos directos de las órdenes de trabajo, seleccionar las bases de aplicación de costos que habrán de usarse para asignar los costos indirectos a las órdenes de trabajo, identificar los costos indirectos asociados con cada base de aplicación de costos, calcular la tasa por unidad de cada base de aplicación del costo usada para asignar los costos indirectos a las órdenes de trabajo, calcular los costos indirectos asignados a las órdenes de trabajo y calcular el costo total de las órdenes de trabajo.

Esta investigación fue impulsada, debido a que en la actualidad existen algunas empresas manufactureras que no tienen implementado un sistema de costos, lo cual no les permite saber los costos y la rentabilidad que tienen por cada producto. Al realizar un sistema de costos a una empresa, le permitirá tomar mejores decisiones, ya que hoy en día los sistemas de costos juegan un papel importante en la toma de decisiones empresariales, debido a que este les suministrará información clara, oportuna y precisa del proceso productivo, los costos y la rentabilidad de cada orden de trabajo que ejecuta a sus clientes.

El presente trabajo se ha estructurado de la siguiente manera, en el capítulo I La introducción al trabajo, donde hemos explicado brevemente la finalidad y el alcance del trabajo, en el capítulo II Marco teórico donde se han desarrollado los conceptos relacionados con la investigación, en el Capítulo III Metodología, en este apartado se explica el diseño de la investigación, procesamiento y recolección de datos, en el capítulo IV En este apartado se encuentran los resultados obtenidos mediante los métodos aplicados en la investigación, y se realizó un

análisis con la información obtenida, en el capítulo V Conclusiones y recomendaciones, en este capítulo se expresan las conclusiones obtenidas al finalizar la investigación, Finalmente se tiene capítulos complementarios como referencias y anexos.

## II. MARCO TEÓRICO

### 2.1. Antecedentes

Se han hecho revisiones de trabajos de investigación relacionados con el tema encontrando lo siguiente:

Aguilar & Carrión (2013). “Aplicación de un sistema de costos por órdenes para optimizar el uso de los recursos en la empresa fábrica de sueños S.A.C. Trujillo 2013”. (Tesis de pregrado). Universidad Privada Antenor Orrego. Concluyen que con la aplicación de un sistema de costos por órdenes permite optimizar el uso de los recursos (materiales, humanos y factor tiempo) en la empresa.

La Torre (2012). “Visión Moderna De Los Costos Por Ordenes de Antawasi S.A.C” (Tesis de pregrado). Universidad Cesar Vallejo. Plantea que al aplicar un sistema de costos por órdenes específicas mejorara su productividad, concluyendo que el control efectivo de los recursos mejoro considerablemente.

López (2011). “implementación de un sistema de costos por órdenes para determinar el costo unitario en obras de conjuntos residenciales sujetas a independización” (Tesis de pregrado). Universidad nacional de Trujillo. Trata de dar a conocer la importancia del costo por cada unidad inmobiliaria, quien concluye que al implementar este sistema de costos por órdenes para conjuntos residenciales sujetas a independización permitió cuantificar costos, gastos y ventas de una forma más ordenada, accesible y manipulable.

Arrelucea (2011). “Propuesta de un diseño de costos por órdenes y su incidencia en la gestión en la empresa zicca calzados S.A” (Tesis de pregrado). Universidad nacional de Trujillo. Pretende dar a conocer la documentación eficiente para una mejor gestión, concluyendo que la propuesta mejoraría en cuanto a la integración de sus costos arrojando cantidades exactas que ayuden a la gestión de la empresa.

Gallardo (2013). “Propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción para la fábrica de muebles modulares Gallardo-Mogal” (Tesis de grado). Universidad Politécnica del ejercito Ecuador. Concluyó que con la

implementación de un sistema de costos por órdenes se puede mantener una supervisión minuciosa de las actividades de la empresa, lo que conlleva a tener datos verídicos sobre los cuales se puede mejorar el proceso productivo y administrativo de la empresa.

Aniceto (2007). “Aplicación del sistema de costos por órdenes de trabajo para la empresa constructora y negocios inmobiliarios san LUIS S.R.L” (Tesis de pregrado). Universidad Privada Antenor Orrego. Concluye que el sistema de costos por órdenes de trabajo ayuda al control efectivo de la utilización de los recursos en el proceso productivo.

Alvarado & Huamán (2004). “Diseño de un sistema de costos por órdenes de trabajo y la productividad de la empresa industrial de calzado Omega S.A.C” (Tesis de pregrado). Universidad Privada Antenor Orrego. Llegó a la conclusión que el sistema de costos por órdenes permite contar con información analítica sobre la utilización de los insumos, controlarlos y contribuir a mejorar la productividad.

Aguilar & Cordero (2009). “Diseño de un sistema de costos por órdenes de trabajo para la determinación del costo unitario en la fabricación de avisos luminosos en la empresa horizonte de vías y señales C.A.” (Tesis de grado). Llegó a la conclusión que es importante implementar un sistema de costos por órdenes de trabajo para conocer el costo real de cada orden.

Idrovo & Yunga (2013). “Propuesta de implementación de sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción de cajas metálicas y luminarias industriales, en la empresa EC-BOX” (Tesis de grado). Concluyó que al implementar un sistema de costos por órdenes se tendrá un mejor control de los tres elementos del costo, la materia prima, mano de obra directa e indirecta y los costos indirectos de fabricación, generando una información valiosa sobre los costos totales y unitarios como elemento fundamental en la toma de decisiones.

En las investigaciones mencionadas se observa la importancia de usar un sistema de costos por órdenes, ya que ayuda a tener un mejor control del

costo por orden total y unitario para una mejor toma de decisiones de la empresa.

## **2.2. Bases teórico-científicas**

### **2.2.1. Contabilidad de costos**

Santa cruz & Torres (2008), afirman que para definir con más exactitud la definición de la contabilidad de costos se mencionará algunos conceptos de costistas quienes consideran lo siguiente:

Ralph S. Polimeni: Define que la contabilidad de costos se relaciona principalmente con la acumulación y análisis de la información para uso interno, con el fin de ayudar a la gerencia en la planificación, control y la toma de decisiones.

Erick Kohler: Define que es una rama de la contabilidad que trata de la clasificación, distribución, recopilación en información de los costos corrientes y en perspectiva.

En conclusión la contabilidad de costos es una rama de la contabilidad que estudia y analiza el comportamiento de los costos para tomar decisiones adecuadas

### **2.2.2. Objetivos de la contabilidad de costos**

Según Farfán (2000), afirma que los objetivos de la contabilidad de costos son los siguientes:

- Determinar la producción equivalente cuando existe producción que al cierre de una gestión no ha sido terminada.
- Determinar los costos unitarios para normar las políticas de la agencia.
- Valuar las producciones respectivas y los inventarios de producción en proceso.
- Proporcionar información suficiente y oportuna a la gerencia de la entidad para una acertada toma de decisiones.

- Generar información para ayudar a la gerencia en la planeación, evaluación y control de las operaciones de la empresa.
- Generar informes para determinar las utilidades, proporcionando el costo de los productos vendidos.
- Contribuir a la planeación de utilidades y a la elección de alternativas por parte de la dirección, proporcionando anticipadamente los costos de producción, distribución, administración y financieros.
- Contribuir con la elaboración de presupuestos de la entidad en los programas de venta, producción administración y financieros.

### **2.2.3. Elementos del costo**

Altahona (2009), afirma que los elementos del costo son los factores necesarios para que una materia prima se convierta en nuevo producto listo para la venta. Dentro de los elementos del costo encontramos:

- **Materia prima:** Está compuesta por los insumos necesarios para fabricar el producto y que queden formando parte esencial de él.
- **Mano de obra:** Es el pago del sacrificio físico e intelectual que se requiere para fabricar un producto o prestar un servicio.
- **Costos indirectos de fabricación:** Son elementos diferentes a materia prima y mano de obra, pero que se hacen necesarios para fabricar el producto o prestar el servicio.

La unión de estos tres elementos da como resultado final el producto para la venta.

### **2.2.4. Tipos de inventario**

Honrgren, Datar & Rajan (2012), afirman que las compañías del sector manufactura compran materiales y componentes y los convierten en diversos productos terminados. Por lo general estas empresas tienen uno o más de los siguientes tres tipos de inventarios:

- **Inventario de materiales directos:** Materiales directos en existencia, listos para el proceso de fabricación (Por ejemplo, chips de computadora y los componentes necesarios para fabricar teléfonos celulares).
- **Inventario de productos en proceso:** Productos parcialmente elaborados pero que aún no se terminan (Por ejemplo, teléfonos celulares en diversas etapas antes de ser acabados por completo en el proceso de manufactura). También se le conoce como producción en proceso.
- **Inventario de productos terminados:** Los productos (por ejemplo, teléfonos celulares acabados pero que aún no se han vendido).

Las compañías del sector de comercialización compran productos tangibles y después los venden sin cambiar su forma básica. Sólo mantienen un tipo de inventario, que son los productos en su forma original, llamándola inventario de mercancías.

#### **2.2.5. Clasificación**

Honrgren, Datar & Rajan (2012), dividen los costos en:

- **Costos inventariables:**

Los costos inventariables son todos los costos de un producto que se consideran como activos en el balance general al momento de incurrir en ellos y se convierten en costo de la mercancía vendida cuando se vende el producto. Para las compañías del sector de manufactura, todos los costos de fabricación son costos inventariables. Por lo tanto, al inventariar los costos de fabricación en el balance general en el balance general durante el periodo contable en que se produce la mercancía, y al llevar a gastos los costos de fabricación cuando se vende la mercancía y se reconocen los ingresos en un estado de resultados, es posible comparar los ingresos y los gastos.

Para las compañías del sector comercialización, como Wal-Mart, los costos inventariables son los costos de comprar la mercancía que se revenderá conservando su misma forma. Estos costos comprenden el costo de la propia

mercancía más cualquier flete de entrada, seguro o costos por manejo de dicha mercancía. Para las compañías del sector de servicios, la ausencia de inventarios significa que no hay costos inventariables.

- **Costos del periodo:**

Los costos del periodo son todos los costos que aparecen en el estado de resultados y son distintos del costo de mercancía vendida. Los costos del periodo se tratan como gastos del periodo contable en el que se efectuaron porque se espera que beneficien los ingresos en ese periodo y no en periodos futuros (dado que no hay suficiente evidencia para concluir que existan beneficios futuros). Al llevar a gastos esos costos en el periodo en que se incurrió en ellos, es posible comparar los gastos con los ingresos.

Para las compañías del sector manu-factura, ninguno de los costos del periodo que aparecen en el estado de resultados está relacionado con la manufactura (por ejemplo, los costos de diseño y los de distribución). Para las compañías del sector de comercialización, ninguno de los costos del periodo que aparecen en el estado de resultados está relacionado con el costo de mercancía comprada para su reventa. Algunos ejemplos de estos costos del periodo son los costos de mano de obra del personal del piso de ventas y los costos de publicidad. Dado que no hay costos inventariables para las compañías del sector de servicios, todos sus costos que aparecen en el estado de resultados son costos del periodo.

### **2.2.6. Costos por órdenes de trabajo**

Honrgren, Datar & Rajan (2012), afirman que los gerentes administrativos utilizan dos sistemas de costeo básicos para asignar costos a los productos o servicios.

#### **2.2.6.1. Sistema de costeo por órdenes de trabajo**

En este sistema, el objeto del costo es una unidad o múltiples unidades de un producto o servicio distinto llamado trabajo. Cada trabajo utiliza una cantidad diferente de recursos. El producto o servicio es con frecuencia una sola unidad.

El costeo por órdenes de trabajo También se utiliza para costear múltiples unidades de un producto diferente, puesto que estos productos y servicios son distintos, el sistema de costeo por órdenes de trabajo acumula costos por separado para cada producto o servicio.

### **Características**

Flores (2006), afirma que el sistema de costeo por órdenes de trabajo tiene las siguientes características:

- Permite reunir separadamente, cada uno de los elementos del costo para cada orden de producción.
- Permite lotificar y subdividir la producción, de conformidad con las necesidades de cada empresa.
- Al iniciar el proceso de fabricación, se debe contar con una orden de fabricación donde se detalla el número de productos a fabricarse.
- Se produce generalmente a base de pedidos formulados por los clientes de la empresa.
- Se tiene un control más detallado de los costos que intervienen en el proceso de producción.
- El costo unitario es conocido permitiendo de esta manera fijar el precio de venta del producto.

### **Ventajas**

Flores (2006), afirma que las empresas que aplican este sistema, tienen las siguientes ventajas:

- Conocer al detalle el costo de producción de cada producto.
- Determinar en forma precisa el importe del costo primo de cada orden de producción.

- Controlar las operaciones de producción, aun cuando existan diferentes productos en proceso.
- Se puede determinar qué orden de producción deja utilidad o pérdida.

#### **2.2.6.2. Sistema de costeo por procesos**

En este sistema, el objeto del costo son unidades idénticas o similares de un producto o servicio. Por ejemplo Citibank ofrece el mismo servicio a todos sus clientes cuando procesa los depósitos de éstos.

En cada periodo, el sistema de costeo por procesos divide los costos totales de producir un producto o servicio idéntico o similar entre el número total de unidades producidas para obtener un costo unitario. Este costo unitario es el costo unitario promedio que se aplica a cada una de las unidades idénticas o similares producidas en ese periodo.

#### **2.2.7. ¿Qué hacer para que funcione de una manera adecuada?**

Según Polimeni, Fabozzi & Adelberg (1994), afirman que para que un costeo por órdenes funcione de manera adecuada es necesario identificar físicamente cada orden de trabajo y separar sus costos relacionados. Las requisiciones de material directo y los costos de mano de obra directa llevan el número de la orden de trabajo específica; los costos indirectos de fabricación por lo general se aplican a órdenes de trabajo individuales con base en una tasa de aplicación predeterminada de costos indirectos de fabricación.

#### **2.2.8. Enfoque general del costeo por órdenes de trabajo**

Honrgren, Datar & Rajan (2012), afirman que existen siete pasos para asignar costos a un trabajo único – ya sea en el sector de manufactura, en el de comercialización o en el de servicios.

##### **Paso 1: Identificar el trabajo que es el proceso del costo elegido.**

El objeto del costo en el ejemplo de Robinson Company es el trabajo WPP 298, la fabricación de una maquinaria procesadora de pulpa de papel para

Western Pulp and Paper Company en el 2006. Los gerentes y contadores administrativos de Robinson reúnen información para costear los trabajos mediante documentos fuente. Un documento fuente es un registro original (digamos una tarjeta de tiempo de trabajo en la cual se registran las horas laborales de un empleado) que respalda los asientos de diario de un sistema contable. El principal documento original para el trabajo WPP 298 es un registro de una orden de trabajo, llamado también hoja de costos de una orden de trabajo, registra y acumula los costos asignados a un trabajo específico, y comienza cuando inicia el trabajo.

**Paso 2: Identificar los costos directos del trabajo.** Robinson identifica dos categorías de costos directos de fabricación: materiales directos y mano de obra directa de fabricación.

- **Materiales directos:** Con base en los dibujos y especificaciones de ingeniería proporcionados por Western Pulp, un ingeniero de fabricación ordena materiales del almacén. Elabora el pedido mediante un documento fuente básica, al que se le conoce como registro de requisición de materiales, que contiene información sobre los costos de materiales directos utilizados en un trabajo específico y en un departamento específico.
- **Mano de obra directa de fabricación:** La contabilidad de la mano de obra directa de fabricación es similar a la que se describió para los materiales directos. El documento fuente para la mano de obra directa de fabricación es un registro de tiempo de mano de obra, el cual contiene información sobre la cantidad de tiempo de mano de obra utilizado para realizar un trabajo específico en un departamento específico

**Paso 3: Seleccionar las bases de asignación del costo que se utilizarán para asignar los costos indirectos al trabajo.** Los costos indirectos fabricación son los costos necesarios para realizar un trabajo pero que no pueden rastrearse en un trabajo específico. Sería imposible llevar a cabo un trabajo sin incurrir en costos indirectos tales como supervisión, ingeniería fabricación, servicios públicos y reparaciones. Puesto que estos costos no pueden rastrearse a un trabajo específico, debes asignarse a todos los trabajos de manera sistemática. Diferentes trabajos requieren de

diferentes cantidades de recursos indirectos. El objetivo es asignar, de manera sistemática, los costos de los recursos indirectos a los trabajos que se relacionan con ellos.

Las compañías usan con frecuencia múltiples bases de asignación del costo para asignar costos indirectos, debido a que diferentes costos indirectos tienen diferentes causantes del costo. Por ejemplo algunos costos indirectos como la depreciación y la reparación de maquinaria están más relacionados con las horas – máquina. Otros costos indirectos como la supervisión y el apoyo de producción están más relacionados con las horas de mano de obra directa de fabricación.

**Paso 4: Identificar los costos indirectos relacionados con cada base de asignación del costo.** Es posible utilizar una sola base de asignación del costo – horas de mano de obra directa de fabricación – para asignar costos indirectos de fabricación. Este grupo representa todos los costos indirectos del departamento de fabricación que son difíciles de rastrear de manera directa en los trabajos únicos.

**Paso 5: Calcular la tasa unitaria de cada base de asignación del costo con que se asignan los costos indirectos al trabajo.** Para cada grupo de costos, la tasa del costo indirecto real se calcula al dividir los costos indirectos totales incluidos en el grupo, entre la cantidad total de la base de asignación del costo

$$TRGIF = \frac{GIFR}{CTRBC}$$

TRGIF = Tasa real de gastos indirectos de fabricación

GIFR = Gastos indirectos de fabricación reales

CTRBC = Cantidad total real de la base de asignación del costo

**Paso 6: Calcular los costos indirectos asignados al trabajo.** Los costos indirectos de un trabajo se calculan al multiplicar la cantidad real de cada base de asignación diferente (una base de asignación para cada grupo

de costos) relacionada con el trabajo por la tasa de los costos indirectos de cada base de asignación.

**Paso 7: Calcular el costo total del trabajo al sumar todos los costos directos e indirectos asignados al trabajo.**

### **2.2.9. Rentabilidad**

Restrepo (2012), afirma que rentabilidad es el retorno medido sobre la inversión en el periodo de tiempo.

Eslava (2003), dice que no existe además, una sola versión de la rentabilidad. Suele distinguirse entre la rentabilidad económica o rentabilidad de la empresa como negocio o conjunto de negocios y entre la rentabilidad financiera o rentabilidad que obtengan los accionistas o propietarios como retribución al capital que tienen invertido en la empresa.

### **2.2.10. Rentabilidad económica**

Eslava (2003), afirma que se entiende por rentabilidad económica, la tasa con que la empresa remunera a la totalidad de los recursos (inversiones o activos) utilizados en su explotación, sea cual sea dicha explotación (normal, ajena y/o extraordinaria).

Eslava (2003), también dice que para su cálculo se utilizan tres principales variables operativas de la empresa:

- Ingresos totales
- Gastos totales
- Activos totales empleados

$$RE = \frac{\textit{Beneficios antes de intereses y tributos}}{\textit{Activo total}} = \frac{\textit{BAIT}}{\textit{AC}}$$

### **2.2.11. Rentabilidad financiera**

Eslava (2003), afirma que mide la capacidad de la empresa para remunerar a sus propietarios, representando para ellos en última instancia, el coste de oportunidad de los fondos que mantienen invertidos en la empresa y

posibilita la comparación, al menos en principio, con los rendimientos de otras inversiones alternativas.

$$RF = \frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Fondos propios}} = \frac{BN}{FP}$$

## **2.2.12. Indicadores de rentabilidad**

### **2.2.12.1. Rentabilidad bruta**

$$\text{Rentabilidad bruta} = \frac{\text{Utilidad bruta}}{\text{Ventas netas}}$$

Oliva (2013), dice que este índice permite conocer la rentabilidad de las ventas frente al costo de ventas y la capacidad de la empresa para cubrir los gastos operativos y generar utilidades antes de deducciones e impuestos.

En el caso de las empresas industriales, el costo de ventas corresponde al costo de producción más el de los inventarios de productos terminados. Por consiguiente, el método que se utilice para valorar los diferentes inventarios (materias primas, productos en proceso y productos terminados) puede incidir significativamente sobre el costo de ventas y, por lo tanto, sobre el margen bruto de utilidad. El valor de este índice puede ser negativo en caso de que el costo de ventas sea mayor a las ventas totales.

### **2.2.12.2. Rentabilidad operacional**

$$\text{Rentabilidad operacional} = \frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{Ventas netas}}$$

Oliva (2013), afirma que la utilidad operacional está influenciada no sólo por el costo de las ventas, sino también por los gastos operacionales de administración y ventas. Los gastos financieros, no deben considerarse como gastos operacionales, puesto que teóricamente no son absolutamente necesarios para que la empresa pueda operar. Una compañía podría desarrollar su actividad social sin incurrir en gastos financieros, por ejemplo, cuando no incluye deuda en su financiamiento, o cuando la deuda

incluida no implica costo financiero por provenir de socios, proveedores o gastos acumulados.

El margen operacional tiene gran importancia dentro del estudio de la rentabilidad de una empresa, puesto que indica si el negocio es o no lucrativo, en sí mismo, independientemente de la forma como ha sido financiado.

Debido a que la utilidad operacional es resultado de los ingresos operacionales menos el costo de ventas y los gastos de administración y ventas, este índice puede tomar valores negativos, ya que no se toman en cuenta los ingresos no operacionales que pueden ser la principal fuente de ingresos que determine que las empresas tengan utilidades, como en el caso de las empresas holding por ejemplo.

### **III. METODOLOGÍA**

#### **3.1. Tipo de estudio y contrastación de hipótesis**

Por su grado de abstracción el tipo de investigación es aplicada, debido a que se recolecta información para tratar de solucionar un problema práctico. Y por la naturaleza de los objetivos es descriptiva debido a que se expondrán las características de la contabilidad de costos y propondrá el diseño de un sistema de costeo por órdenes, detallando los beneficios de su aplicación.

#### **3.2. Diseño de investigación**

El trabajo que se realizará es una investigación aplicada a la empresa de alimentos balanceados – No experimental y descriptiva. Es no experimental debido a que es una investigación sistemática en la que no se manipulan las variables porque ya han sucedido, es decir, se analiza la realidad y se observa la situación como tal. Y es descriptiva porque la información es recolectada sin cambiar el entorno, por lo cual nos ofrece información acerca del estado y características del sector.

#### **3.3. Población, muestra de estudio y muestreo**

La población está comprendida por el conjunto de procesos que tiene la empresa de alimentos balanceados San Juan.

Como muestra se ha considerado los procesos del área de producción de la empresa de alimentos balanceados San Juan.

#### **3.4. Criterios de selección**

Se seleccionó el área de producción de la empresa, debido a que en ese departamento se realizan las órdenes de trabajo y cuenta con la información a detalle para la investigación.

### 3.5. Operacionalización de variables

Variables	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Instrumento
<b>Rentabilidad</b>	Rentabilidad es el retorno medido sobre la inversión en el periodo de tiempo. Restrepo (2012)	Índicadores de rentabilidad	Rentabilidad bruta	Entrevista y observación
			Rentabilidad operativa	Entrevista y observación
<b>Costos por órdenes de trabajo</b>	En este sistema, el objeto del costo en una unidad o múltiples unidades de un producto o servicio distinto llamado trabajo. Cada trabajo utiliza una cantidad diferente de recursos. El producto o servicio es con frecuencia una sola unidad. Honrgren, Datar & Rajan (2012)	proceso productivo	Planificación de la producción	Entrevista y observación
			Fases	
		Materia prima	Identificación	Entrevista y observación
			Cuantificación	
		Mano de obra	N° de trabajadores	Entrevista y observación
			Cargos de los trabajadores	
			Control de horas hombre	
			Control de asistencia	
		CIF	Sobrecostos laborales	Entrevista y observación
			Distribución	
	Cuantificación			

Fuente: Elaboración propia

### 3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

#### 3.6.1. Técnicas de recolección.

Las técnicas que se utilizaron para la recolección de información fueron las siguientes:

- **Entrevista:** Consiste en un dialogo o conversación cara a cara entre en entrevistador y el entrevistado acerca de un tema en específico, de tal manera que el entrevistador obtenga la información requerida.
- **Observación:** Se basa en la obtención de datos de la realidad, lo cual permitirá observar atentamente el fenómeno, materia de investigación, registrados durante el proceso de la investigación para su posterior análisis.
- **Revisión de documentos:** Método para obtener datos de libros, páginas de internet, revistas y otros.

#### 3.6.2. Instrumentos de recolección

##### 3.6.2.1. Fichaje

Permitirá fijar conceptos y datos relevantes, mediante la elaboración y utilización de fichas para registrar organizar y precisar aspectos

importantes considerados en las diferentes etapas de la investigación. Entre los tipos de fichaje utilizados:

#### **3.6.2.2. Ficha de resumen**

Se utilizará en la síntesis de conceptos y aportes de diversas fuentes, para que sean organizados de manera concisa y pertinentemente en estas fichas.

#### **3.6.2.3. Fichas textuales**

Servirán para la transcripción literal de contenidos, sobre su versión bibliográfica o fuente informativa original.

#### **3.6.2.4. Fichas bibliográficas**

Se utilizarán permanentemente en el registro de datos sobre las fuentes recurridas y que se consulten, para llevar un registro de aquellos estudios, aportes y teorías que dieron el soporte científico correspondiente a la investigación.

### **3.7. Procedimientos**

Para obtener los datos necesarios para realizar la investigación, se procedió a realizar una entrevista a los trabajadores que componen el área de producción, en especial al jefe de dicha área para posteriormente descargar la información en tablas y poder realizar el análisis respectivo de la información obtenida.

### **3.8. Plan de procesamiento y análisis de datos**

Toda la información obtenida se introdujo en una base de datos en el programa de Microsoft Excel, el cual permite procesar la información para posteriormente analizar los datos obtenidos con mayor precisión.

**3.9. Matriz de consistencia**

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	MARCO TEORICO	OBJETIVOS	HIPOTESIS GENERAL	VARIABLES
¿Cuál es la rentabilidad por producto al aplicar el sistema de costos por órdenes de trabajo en la empresa alimentos balanceados San Juan?	2.2.1. - Contabilidad de costos	<b>Objetivo principal:</b> determinar la rentabilidad por producto al aplicar el sistema de costos por órdenes de trabajo en la empresa de alimentos balanceados San Juan.	si la empresa alimentos balanceados San Juan implementa un sistema de costos por órdenes de trabajo, entonces podría determinar la rentabilidad por producto.	Rentabilidad: Es la variable dependiente
	2.2.2.- objetivos de la contabilidad de costos			
	2.2.3.- Elementos del costo			
	2.2.4.- Tipos de inventario	<b>Objetivos específicos:</b> identificar la orden de trabajo que sea el objeto del costo elegido,		
	2.2.5.- Clasificación			
	2.2.6.- Costeo por órdenes de trabajo	Identificar los costos directos de las órdenes de trabajo, seleccionar las bases de aplicación de costos que habrán de usarse para asignar los costos indirectos a las órdenes de trabajo, identificar los costos indirectos asociados con cada base de aplicación de costos, calcular la tasa por unidad de cada base de aplicación del costo usada para asignar los costos indirectos a las órdenes de trabajo, calcular los costos indirectos asignados a las órdenes de trabajo y calcular el costo total de las órdenes de trabajo.		
	2.2.6.1. - Sistema de costeo por ordenes de trabajo			
	2.2.6.2.- Sistema de Costeo por procesos			
	2.2.7.- Qué hacer para que funcione de manera adecuada			
	2.2.8.- Enfoque general del costeo por órdenes de trabajo			
	2.2.9.- Rentabilidad			
	2.2.10.- Rentabilidad económica			
	2.2.11.- Rentabilidad Financiera			
	2.2.12.- Indicadores de rentabilidad			
2.2.12.1.- Rentabilidad Bruta				
2.2.12.2- Rentabilidad operacional				

Fuente: Elaboración propia.

## IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1. Identificar la orden de trabajo que sea el objeto del costo elegido

La empresa produce y vende un total de veintisiete 27 alimentos, los cuales son para ganado vacuno, cuyes, cerdos, pollos, patos, pavos y gallinas ponedoras.

Los alimentos que produce y vende para ganado vacuno son nueve (9):

- Súper alta – ganado vacuno
- Alta – ganado vacuno
- Media – ganado vacuno
- Pre-parto – ganado vacuno
- Vacas en seca – ganado vacuno
- Recría mayor – ganado vacuno
- Recría menor – ganado vacuno
- Terneros lactantes – ganado vacuno
- Toros de engorde – ganado vacuno

Produce y vende un (1) solo alimento para cuyes:

- Cuyes

Los alimentos que produce y vende para cerdos son seis (6):

- Cerdo inicio
- Cerdo crecimiento
- Cerdo engorde
- Cerda lactante
- Cerda gestante
- Cerdos mantenimiento

Los alimentos que produce y vende para pollos son cuatro (4):

- Pollo inicio
- Pollo crecimiento

- Pollo engorde
- Pollo blanco

Los alimentos que produce y vende para patos son tres (3):

- Pato inicio
- Pato crecimiento
- Pato engorde

Los alimentos que produce y vende para pavos son tres (3):

- Pavo inicio
- Pavo crecimiento
- Pavo engorde

Por último produce y vende un alimento para gallinas ponedoras:

- Postura – gallinas ponedoras

A continuación se muestran los precios de los alimentos, primero por saco (50 kilos) y después por kilo.

Tabla 1: Precio de los productos

<b>Producto</b>	<b>Precio por saco</b>		<b>Precio por kilo</b>	
Súper alta	S/.	67.00	S/.	1.34
Alta	S/.	66.00	S/.	1.32
Media	S/.	55.00	S/.	1.10
Pre-parto	S/.	63.00	S/.	1.26
Vacas en seca	S/.	52.00	S/.	1.04
Recría mayor	S/.	53.00	S/.	1.06
Recría menor	S/.	59.00	S/.	1.18
Terneros lactantes	S/.	38.00	S/.	0.76
Toros de engorde	S/.	55.00	S/.	1.10
Cuyes	S/.	65.00	S/.	1.30
Cerdo inicio	S/.	101.00	S/.	2.02
Cerdo crecimiento	S/.	74.00	S/.	1.48
Cerdo engorde	S/.	69.00	S/.	1.38
Cerda lactante	S/.	72.00	S/.	1.44
Cerda gestante	S/.	68.00	S/.	1.36
Cerdos mantenimiento	S/.	65.00	S/.	1.30
Pollo inicio	S/.	82.00	S/.	1.64
Pollo crecimiento	S/.	81.00	S/.	1.62
Pollo engorde	S/.	77.00	S/.	1.54
Pato inicio	S/.	77.00	S/.	1.54
Pato crecimiento	S/.	73.00	S/.	1.46
Pato engorde	S/.	70.00	S/.	1.40
Pavo inicio	S/.	83.00	S/.	1.66
Pavo crecimiento	S/.	80.00	S/.	1.60
Pavo engorde	S/.	76.00	S/.	1.52
Pollo César	S/.	74.00	S/.	1.48
Postura	S/.	75.00	S/.	1.50

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

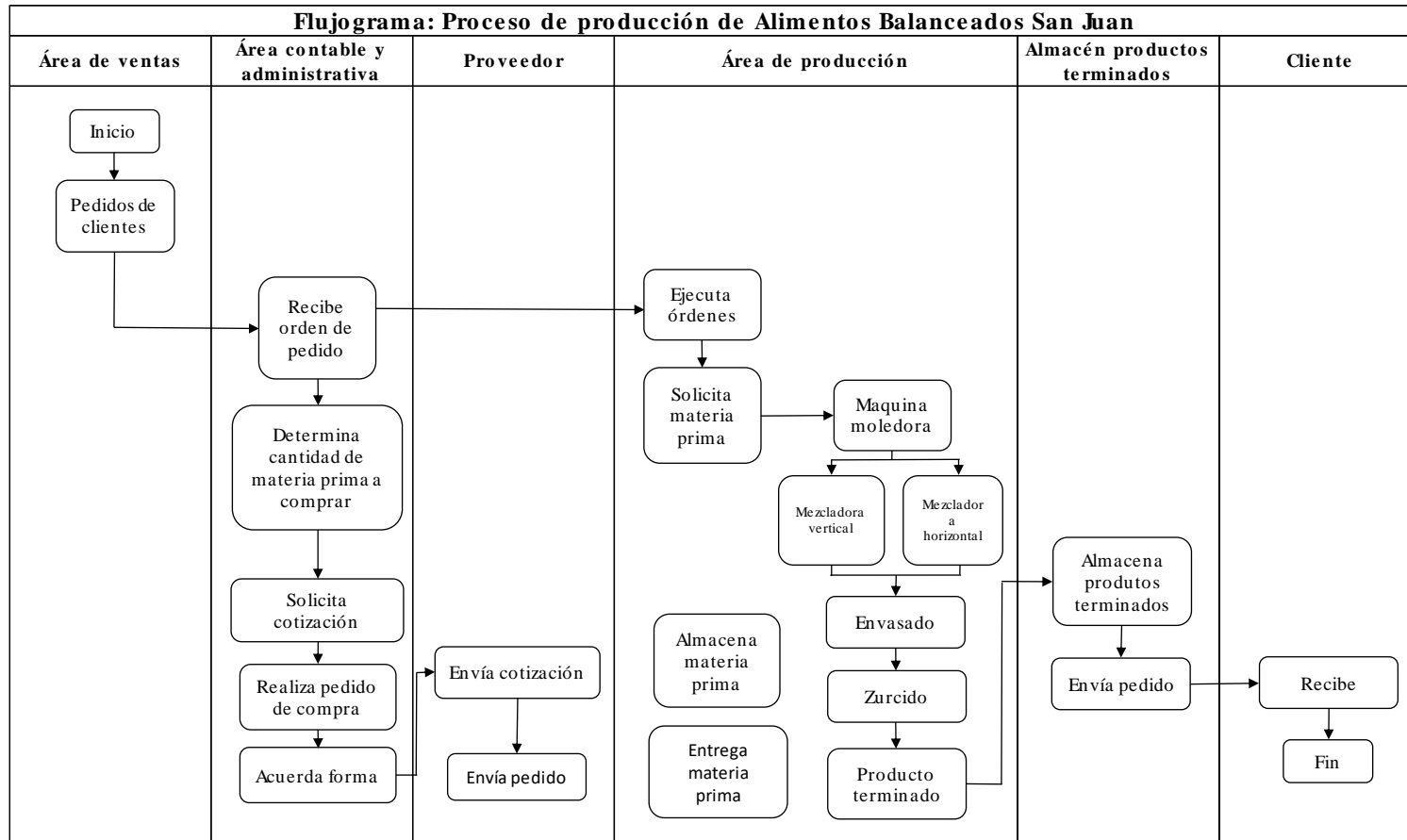


Figura N° 1: Flujograma de proceso de producción de alimentos balanceados San Juan

Fuente: Alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

N°	Actividad	Gerente ventas	Administrativos	Ing. De planta	Operadores
1	Recojo de pedidos	●			
2	Cotización de materia prima		●		
3	Determina la cantidad de materia prima a comprar			●	
4	Realiza la compra de materia prima		●		
5	Se muele el maíz				●
6	Se mezclan los insumos (mezcladora vertical y horizontal)				●
7	Envasado				●
8	Zurcido				●
9	Inspección de producto terminado			●	
10	Se envía productos a cliente	●			

Figura N° 2: Flujograma de actividades para la elaboración de los productos según personal involucrado

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

## 4.2. Identificar los costos directos de las ordenes de trabajo

### 4.2.1. Materiales directos

La empresa utiliza diferentes materiales directos, ya que su producción depende de las especificaciones y necesidades del cliente, los materiales directos utilizados por la empresa son en su mayoría de fuente agrícola.

Para esta investigación se ha tomado como muestra las ventas de medio año, de manera intercalada (enero, marzo, mayo, julio, setiembre, y noviembre), debido a que durante cada periodo existen temporadas de mayor y menor venta, por lo cual los materiales directos utilizados varían en cantidad.

A continuación presentamos las tablas (2, 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23, 26, 29, 32, 35, 38, 41, 44, 47, 50, 53, 56, 59, 62, 65, 68, 71, 74, 77 y 80), divididas en tres bloques, el primer bloque dividido en cuatro columnas, en la primera columna se encuentran las materias primas utilizadas y estas varían de acuerdo al tipo de alimento, en la segunda columna están la cantidad de materia prima que utilizan para realizar sus productos a base de 1000 kilos (1 tonelada), en la tercera columna están las cantidades de materia prima

utilizadas para realizar un (1) kilo de alimento, para lo cual se determinó a través de una regla de tres simple (ejemplo: si para hacer 1000 kilos de alimento súper alta utilizan 330 kilos de afrecho de trigo, cuanto afrecho de trigo (x) utilizaría para hacer un kilo de alimento) y en la cuarta columna del primer bloque están los costos por kilo de cada materia prima utilizada.

En el segundo bloque de la tabla están las cantidades (kilos) producidos y vendidos por mes, algunos alimentos han sido producidos algunos meses por ello van a tener menos columnas con meses producidos, para hallar la cantidad de materia prima que han utilizado para producir en un mes, se ha multiplicado la tercera columna de primer bloque (cantidad por kilo) por los kilos producidos mensualmente.

En el tercer bloque están las cantidades producidas por mes en términos monetarios (soles), algunos alimentos han sido producidos algunos meses por ello van a tener menos columnas con meses producidos, para hallar el costo de las materias primas utilizadas por mes, se ha multiplicado la cuarta columna del primer bloque (precio por kilo), por cada columna (mes) del segundo bloque, en la última columna del cuadro (Costo total) está la suma de todos los meses de la producción en términos monetarios.

En las siguientes tablas (3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, 30, 33, 36, 39, 42, 45, 48, 51, 54, 57, 60, 63, 66, 69, 72 y 75), se observa que para cada tipo de alimento producido se ha costeado el precio de los empaques (sacos de 50 kilos), en el cual se ha multiplicado el número de sacos de alimentos producidos en el medio año por el precio por saco, con el fin de obtener el costo total de sacos por cada alimento, lo mismo se hizo con el pabito (75 cm) el cual se utiliza para sellar el saco.

Finalmente en las tablas (4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28, 31, 34, 37, 40, 43, 46, 49, 52, 55, 58, 61, 64, 67, 70, 73, 76, 79 y 82) se encuentra el costo total el cual es la suma de las materias primas y de los empaques (saco, pabito).

Por cada alimento se hizo una tabla, obteniendo así el costo total de materiales directos.

- Súper alta – ganado vacuno

Tabla 2: Súper alta

				Bloque 2						Bloque 3						
Bloque 1				Bloque 2						Bloque 3						
				Producido al mes (kilos)												
				7540	8400	8560	9300	9000	8900							
Materia prima	Cant. T.	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Afrecho de trigo	330	0.33	S/. 0.68	2488	2772	2825	3069	2970	2937	S/. 1,691.98	S/. 1,884.96	S/. 1,920.86	S/. 2,086.92	S/. 2,019.60	S/. 1,997.16	S/. 11,601.48
Carb. De Calcio	22	0.02	S/. 0.10	166	185	188	205	198	196	S/. 16.59	S/. 18.48	S/. 18.83	S/. 20.46	S/. 19.80	S/. 19.58	S/. 113.74
Energy Fat	13	0.01	S/. 4.60	98	109	111	121	117	116	S/. 450.89	S/. 502.32	S/. 511.89	S/. 556.14	S/. 538.20	S/. 532.22	S/. 3,091.66
Melaza	190	0.19	S/. 0.55	1433	1596	1626	1767	1710	1691	S/. 787.93	S/. 877.80	S/. 894.52	S/. 971.85	S/. 940.50	S/. 930.05	S/. 5,402.65
Maíz	55	0.06	S/. 0.85	415	462	471	512	495	490	S/. 228.09	S/. 254.10	S/. 258.94	S/. 281.33	S/. 272.25	S/. 269.23	S/. 1,563.93
Pasta de algodón	80	0.08	S/. 1.10	603	672	685	744	720	712	S/. 663.52	S/. 739.20	S/. 753.28	S/. 818.40	S/. 792.00	S/. 783.20	S/. 4,549.60
Premix	20	0.02	S/. 5.70	151	168	171	186	180	178	S/. 859.56	S/. 957.60	S/. 975.84	S/. 1,060.20	S/. 1,026.00	S/. 1,014.60	S/. 5,893.80
Sal	15	0.02	S/. 0.15	113	126	128	140	135	134	S/. 16.97	S/. 18.90	S/. 19.26	S/. 20.93	S/. 20.25	S/. 20.03	S/. 116.33
Torta Soya	270	0.27	S/. 1.80	2036	2268	2311	2511	2430	2403	S/. 3,664.44	S/. 4,082.40	S/. 4,160.16	S/. 4,519.80	S/. 4,374.00	S/. 4,325.40	S/. 25,126.20
Úrea	5	0.01	S/. 1.30	38	42	43	47	45	45	S/. 49.01	S/. 54.60	S/. 55.64	S/. 60.45	S/. 58.50	S/. 57.85	S/. 336.05
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>7540</b>	<b>8400</b>	<b>8560</b>	<b>9300</b>	<b>9000</b>	<b>8900</b>	<b>S/. 8,428.97</b>	<b>S/. 9,390.36</b>	<b>S/. 9,569.22</b>	<b>S/. 10,396.47</b>	<b>S/. 10,061.10</b>	<b>S/. 9,949.31</b>	<b>S/. 57,795.43</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 2 podemos observar la materia prima utilizada para la elaboración del producto en base a 1000 kilos (bloque 1), en el bloque 2 se encuentran los kilos producidos en seis meses del año y en el bloque 3 se encuentra la cantidad en soles que se ha incurrido para la elaboración del producto.

Tabla 3: Empaques súper alta – ganado vacuno

<b>Materia prima</b>	<b>Cant. K.</b>	<b>Precio K</b>	<b>Total</b>
Saco	1034	S/. 0.80	<b>S/. 827.20</b>
Pabilo	1034	S/. 0.001	<b>S/. 0.97</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 3: empaques súper alta, se puede observar la cantidad de sacos y de pabilo utilizados en medio año.

Tabla 4: Costo total súper alta – ganado vacuno

<b>CT</b>	<b>S/. 58,623.60</b>
-----------	----------------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Por último en la tabla N° 4: costo total súper alta, se puede observar la cantidad en soles (materia prima y empaques) utilizados en la elaboración.

- Alta – ganado vacuno

Tabla 5: Alta

				Producido al mes (kilos)												
				22000	24300	25100	28390	25232	27750							
Materia prima	Cant. T.	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Afrecho de trigo	365	0.37	S/. 0.68	8030	8870	9162	10362	9210	10129	S/. 5,460.40	S/. 6,031.26	S/. 6,229.82	S/. 7,046.40	S/. 6,262.58	S/. 6,887.55	S/. 37,918.01
Carb. De Calcio	20	0.02	S/. 0.10	440	486	502	568	505	555	S/. 44.00	S/. 48.60	S/. 50.20	S/. 56.78	S/. 50.46	S/. 55.50	S/. 305.54
Energy Fat	8	0.01	S/. 4.60	176	194	201	227	202	222	S/. 809.60	S/. 894.24	S/. 923.68	S/. 1,044.75	S/. 928.54	S/. 1,021.20	S/. 5,622.01
Melaza	180	0.18	S/. 0.55	3960	4374	4518	5110	4542	4995	S/. 2,178.00	S/. 2,405.70	S/. 2,484.90	S/. 2,810.61	S/. 2,497.97	S/. 2,747.25	S/. 15,124.43
Maíz	70	0.07	S/. 0.85	1540	1701	1757	1987	1766	1943	S/. 847.00	S/. 935.55	S/. 966.35	S/. 1,093.02	S/. 971.43	S/. 1,068.38	S/. 5,881.72
Pasta de algodón	86	0.09	S/. 1.10	1892	2090	2159	2442	2170	2387	S/. 2,081.20	S/. 2,298.78	S/. 2,374.46	S/. 2,685.69	S/. 2,386.95	S/. 2,625.15	S/. 14,452.23
Premix	5	0.01	S/. 5.70	110	122	126	142	126	139	S/. 627.00	S/. 692.55	S/. 715.35	S/. 809.12	S/. 719.11	S/. 790.88	S/. 4,354.00
Sal	11	0.01	S/. 0.15	242	267	276	312	278	305	S/. 36.30	S/. 40.10	S/. 41.42	S/. 46.84	S/. 41.63	S/. 45.79	S/. 252.07
Torta Soya	250	0.25	S/. 1.80	5500	6075	6275	7098	6308	6938	S/. 9,900.00	S/. 10,935.00	S/. 11,295.00	S/. 12,775.50	S/. 11,354.40	S/. 12,487.50	S/. 68,747.40
Úrea	5	0.01	S/. 1.30	110	122	126	142	126	139	S/. 143.00	S/. 157.95	S/. 163.15	S/. 184.54	S/. 164.01	S/. 180.38	S/. 993.02
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>22000</b>	<b>24300</b>	<b>25100</b>	<b>28390</b>	<b>25232</b>	<b>27750</b>	<b>S/. 22,126.50</b>	<b>S/. 24,439.73</b>	<b>S/. 25,244.33</b>	<b>S/. 28,553.24</b>	<b>S/. 25,377.08</b>	<b>S/. 27,909.56</b>	<b>S/. 153,650.44</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 5: Alta, se puede ver la cantidad de materia prima utilizada para la fabricación de este tipo de alimento, en el bloque 2 los kilos producidos por 6 meses y por último en el bloque 3 están las cantidades traducidos en soles.

Tabla 6: Empaques alta – ganado vacuno

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	3055	S/. 0.80	S/. 2,444.35
Pabilo	3055	S/. 0.001	S/. 2.86

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 6: empaques alta, se encuentra la cantidad de sacos y de pabilo utilizados para el envasado del producto.

Tabla 7: Costo total alta – ganado vacuno

CT	S/. 161,979.38
----	----------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Por la anterior tabla N° 7: Costo total alta, podemos ver el costo total en soles que se han utilizado para fabricar y envasar el producto final.

- Media – ganado vacuno

Tabla 8: Media

				Producido al mes (kilos)												
				48005	52400	55300	58005	62206	61075							
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Afrecho de trigo	322	0.32	S/. 0.68	15458	16873	17807	18678	20030	19666	S/. 10,511.17	S/. 11,473.50	S/. 12,108.49	S/. 12,700.77	S/. 13,620.63	S/. 13,372.98	S/. 73,787.55
Carb. De Calcio	12	0.01	S/. 0.10	576	629	664	696	746	733	S/. 57.61	S/. 62.88	S/. 66.36	S/. 69.61	S/. 74.65	S/. 73.29	S/. 404.39
Energy Fat	5	0.01	S/. 4.60	240	262	277	290	311	305	S/. 1,104.12	S/. 1,205.20	S/. 1,271.90	S/. 1,334.12	S/. 1,430.74	S/. 1,404.73	S/. 7,750.79
Maíz	93	0.09	S/. 0.85	4464	4873	5143	5394	5785	5680	S/. 3,783.44	S/. 4,129.83	S/. 4,358.39	S/. 4,571.58	S/. 4,902.68	S/. 4,813.54	S/. 26,559.46
Melaza	98	0.10	S/. 0.55	4704	5135	5419	5684	6096	5985	S/. 2,587.47	S/. 2,824.36	S/. 2,980.67	S/. 3,126.47	S/. 3,352.90	S/. 3,291.94	S/. 18,163.81
Pasta de algodón	163	0.16	S/. 1.10	7825	8541	9014	9455	10140	9955	S/. 8,607.30	S/. 9,395.32	S/. 9,915.29	S/. 10,400.30	S/. 11,153.54	S/. 10,950.75	S/. 60,422.49
Polvillo	113	0.11	S/. 0.60	5425	5921	6249	6555	7029	6901	S/. 3,254.74	S/. 3,552.72	S/. 3,749.34	S/. 3,932.74	S/. 4,217.57	S/. 4,140.89	S/. 22,847.99
Premix	2	0.00	S/. 5.70	96	105	111	116	124	122	S/. 547.26	S/. 597.36	S/. 630.42	S/. 661.26	S/. 709.15	S/. 696.26	S/. 3,841.70
Sal	10	0.01	S/. 0.15	480	524	553	580	622	611	S/. 72.01	S/. 78.60	S/. 82.95	S/. 87.01	S/. 93.31	S/. 91.61	S/. 505.49
Torta Soya	167	0.17	S/. 1.80	8017	8751	9235	9687	10388	10200	S/. 14,430.30	S/. 15,751.44	S/. 16,623.18	S/. 17,436.30	S/. 18,699.12	S/. 18,359.15	S/. 101,299.49
Úrea	15	0.02	S/. 1.30	720	786	830	870	933	916	S/. 936.10	S/. 1,021.80	S/. 1,078.35	S/. 1,131.10	S/. 1,213.02	S/. 1,190.96	S/. 6,571.32
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>48005</b>	<b>52400</b>	<b>55300</b>	<b>58005</b>	<b>62206</b>	<b>61075</b>	<b>S/. 45,891.51</b>	<b>S/. 50,093.01</b>	<b>S/. 52,865.34</b>	<b>S/. 55,451.25</b>	<b>S/. 59,467.29</b>	<b>S/. 58,386.09</b>	<b>S/. 322,154.49</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 8: Media, en el bloque 1 se puede observar las materias prima utilizadas para producir el alimento de media, luego en el segundo bloque se puede observar los kilos de alimento producidos en 6 meses, y finalmente en el bloque 3 se pueden ver las cantidades en soles que se han utilizado para producir.

Tabla 9: Empaques media – ganado vacuno

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	3055	S/. 0.80	S/. 2,444.35
Pabilo	3055	S/. 0.001	S/. 2.86

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 9: Empaque media, podemos observar la cantidad de sacos y pabilos utilizados para el envasado del producto de media.

Tabla 10: Costo total media – ganado vacuno

CT	S/. 156,097.66
----	----------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 10: Costo total media, podemos ver la cantidad total en soles utilizados para la fabricación del producto.

- Pre-parto – ganado vacuno

Tabla 11: Pre-parto

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)						C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
				4380	5020	5900	6310	5625	3925							
				Enero	Marzo	Mayo	Julio	etiemb	oviembr							
Afrecho de trigo	219	0.22	S/. 0.68	959	1099	1292	1382	1232	860	S/. 652.27	S/. 747.58	S/. 878.63	S/. 939.69	S/. 837.68	S/. 584.51	S/. 4,640.35
Energy Fat	8	0.01	S/. 4.60	35	40	47	50	45	31	S/. 161.18	S/. 184.74	S/. 217.12	S/. 232.21	S/. 207.00	S/. 144.44	S/. 1,146.69
Maíz	110	0.11	S/. 0.85	482	552	649	694	619	432	S/. 408.31	S/. 467.97	S/. 550.00	S/. 588.22	S/. 524.36	S/. 365.89	S/. 2,904.75
Melaza	124	0.12	S/. 0.55	543	622	732	782	698	487	S/. 298.72	S/. 342.36	S/. 402.38	S/. 430.34	S/. 383.63	S/. 267.69	S/. 2,125.11
Pasta de algodón	175	0.18	S/. 1.10	767	879	1033	1104	984	687	S/. 843.15	S/. 966.35	S/. 1,135.75	S/. 1,214.68	S/. 1,082.81	S/. 755.56	S/. 5,998.30
Polvillo	204	0.20	S/. 0.60	894	1024	1204	1287	1148	801	S/. 536.11	S/. 614.45	S/. 722.16	S/. 772.34	S/. 688.50	S/. 480.42	S/. 3,813.98
Torta Soya	150	0.15	S/. 1.80	657	753	885	947	844	589	S/. 1,182.60	S/. 1,355.40	S/. 1,593.00	S/. 1,703.70	S/. 1,518.75	S/. 1,059.75	S/. 8,413.20
Úrea	10	0.01	S/. 1.30	44	50	59	63	56	39	S/. 56.94	S/. 65.26	S/. 76.70	S/. 82.03	S/. 73.13	S/. 51.03	S/. 405.08
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>4380</b>	<b>5020</b>	<b>5900</b>	<b>6310</b>	<b>5625</b>	<b>3925</b>	<b>S/. 4,139.28</b>	<b>S/. 4,744.10</b>	<b>S/. 5,575.74</b>	<b>S/. 5,963.20</b>	<b>S/. 5,315.85</b>	<b>S/. 3,709.28</b>	<b>S/. 29,447.46</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 11: Pre-parto, en el bloque 1 se observan las materias primas utilizadas para la producción de alimentos para vacas en pre-parto, en el bloque 2 se observan la cantidad en kilos que se han producido en 6 meses, por último en el bloque 3 se encuentra la cantidad en soles que se han utilizado para producir este producto.

Tabla 12: Empaques pre-parto – ganado vacuno

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	623	S/. 0.80	S/. 498.56
Pabilo	623	S/. 0.001	S/. 0.58

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 12: Empaques pre-parto, se encuentra la cantidad de pabilos y sacos (cada saco tiene capacidad para 50 kilos) que se han utilizado para el envasado del producto final.

Tabla 13: Costo total pre-parto – ganado vacuno

CT	S/. 29,946.60
----	---------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 13: Costo total pre-parto, en esta tabla esta la suma total entre materia prima y empaques utilizados traducidos en soles para la producción del alimento para vacas en pre-parto.

- Vacas en seca – ganado vacuno

Tabla 14: Vacas en seca

				Producido al mes (kilos)												
				956	1322	1500	2304	1000	650							
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Afrecho de trigo	391	0.39	S/. 0.68	374	517	587	901	391	254	S/. 254.18	S/. 351.49	S/. 398.82	S/. 612.59	S/. 265.88	S/. 172.82	S/. 2,055.78
Carb. De Calcio	7	0.01	S/. 0.10	7	9	11	16	7	5	S/. 0.67	S/. 0.93	S/. 1.05	S/. 1.61	S/. 0.70	S/. 0.46	S/. 5.41
Energy Fat	8	0.01	S/. 4.60	8	11	12	18	8	5	S/. 35.18	S/. 48.65	S/. 55.20	S/. 84.79	S/. 36.80	S/. 23.92	S/. 284.54
Maíz	40	0.04	S/. 0.85	38	53	60	92	40	26	S/. 32.41	S/. 44.81	S/. 50.85	S/. 78.10	S/. 33.90	S/. 22.03	S/. 262.10
Melaza	193	0.19	S/. 0.55	185	255	290	445	193	125	S/. 101.48	S/. 140.33	S/. 159.23	S/. 244.57	S/. 106.15	S/. 69.00	S/. 820.75
Pasta de algodón	85	0.09	S/. 1.10	81	112	128	196	85	55	S/. 89.39	S/. 123.61	S/. 140.25	S/. 215.42	S/. 93.50	S/. 60.78	S/. 722.94
Polvillo	107	0.11	S/. 0.60	102	141	161	247	107	70	S/. 61.38	S/. 84.87	S/. 96.30	S/. 147.92	S/. 64.20	S/. 41.73	S/. 496.39
Sal	7	0.01	S/. 0.15	7	9	11	16	7	5	S/. 1.00	S/. 1.39	S/. 1.58	S/. 2.42	S/. 1.05	S/. 0.68	S/. 8.12
Torta Soya	149	0.15	S/. 1.80	142	197	224	343	149	97	S/. 256.40	S/. 354.56	S/. 402.30	S/. 617.93	S/. 268.20	S/. 174.33	S/. 2,073.72
Urea	13	0.01	S/. 1.30	12	17	20	30	13	8	S/. 16.16	S/. 22.34	S/. 25.35	S/. 38.94	S/. 16.90	S/. 10.99	S/. 130.67
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>956</b>	<b>1322</b>	<b>1500</b>	<b>2304</b>	<b>1000</b>	<b>650</b>	<b>S/. 848.24</b>	<b>S/. 1,172.98</b>	<b>S/. 1,330.92</b>	<b>S/. 2,044.29</b>	<b>S/. 887.28</b>	<b>S/. 576.73</b>	<b>S/. 6,860.44</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 14: Vacas en seca, en el bloque 1 se puede ver la cantidad de materia prima utilizada para la elaboración de este producto, en el bloque 2 se puede ver la cantidad en kilos que se han producido durante 6 meses, y finalmente en el bloque 3 se puede ver lo que se ha producido en 6 meses traducido en soles.

Tabla 15: Empaques vacas en seca – ganado vacuno

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	155	S/. 0.80	S/. 123.71
Pabilo	155	S/. 0.001	S/. 0.14

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 15: Empaque vacas en seca, se puede ver la cantidad de sacos y pabilos que se han utilizado para el envasado del producto.

Tabla 16: Costo total vacas en seca – ganado vacuno

CT	S/. 6,984.29
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 16: Costo total vacas en seca, se puede ver el costo total en soles, entre materias primas y empaques que se han utilizado para la fabricación del producto.

- Recría mayor – ganado vacuno

Tabla 17: Recría mayor

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)						C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
				4034	4906	6200	5302	5650	6550							
				Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov							
Afrecho de trigo	274	0.27	S/. 0.68	1105	1344	1699	1453	1548	1795	S/. 751.61	S/. 914.09	S/. 1,155.18	S/. 987.87	S/. 1,052.71	S/. 1,220.40	S/. 6,081.86
Carb. De Calcio	10	0.01	S/. 0.10	40	49	62	53	57	66	S/. 27.43	S/. 33.36	S/. 42.16	S/. 36.05	S/. 38.42	S/. 44.54	S/. 221.97
Energy Fat	7	0.01	S/. 4.60	28	34	43	37	40	46	S/. 19.20	S/. 23.35	S/. 29.51	S/. 25.24	S/. 26.89	S/. 31.18	S/. 155.38
Maíz	73	0.07	S/. 0.85	294	358	453	387	412	478	S/. 200.25	S/. 243.53	S/. 307.77	S/. 263.19	S/. 280.47	S/. 325.14	S/. 1,620.35
Melaza	98	0.10	S/. 0.55	395	481	608	520	554	642	S/. 268.83	S/. 326.94	S/. 413.17	S/. 353.33	S/. 376.52	S/. 436.49	S/. 2,175.26
Pasta de algodón	126	0.13	S/. 1.10	508	618	781	668	712	825	S/. 345.63	S/. 420.35	S/. 531.22	S/. 454.28	S/. 484.09	S/. 561.20	S/. 2,796.77
Polvillo	223	0.22	S/. 0.60	900	1094	1383	1182	1260	1461	S/. 611.72	S/. 743.95	S/. 940.17	S/. 804.00	S/. 856.77	S/. 993.24	S/. 4,949.83
Premix	6	0.01	S/. 5.70	24	29	37	32	34	39	S/. 16.46	S/. 20.02	S/. 25.30	S/. 21.63	S/. 23.05	S/. 26.72	S/. 133.18
Sal	6	0.01	S/. 0.15	24	29	37	32	34	39	S/. 16.46	S/. 20.02	S/. 25.30	S/. 21.63	S/. 23.05	S/. 26.72	S/. 133.18
Torta Soya	149	0.15	S/. 1.80	601	731	924	790	842	976	S/. 408.72	S/. 497.08	S/. 628.18	S/. 537.20	S/. 572.46	S/. 663.65	S/. 3,307.29
Úrea	28	0.03	S/. 1.30	113	137	174	148	158	183	S/. 76.81	S/. 93.41	S/. 118.05	S/. 100.95	S/. 107.58	S/. 124.71	S/. 621.50
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>4034</b>	<b>4906</b>	<b>6200</b>	<b>5302</b>	<b>5650</b>	<b>6550</b>	<b>S/. 2,743.12</b>	<b>S/. 3,336.08</b>	<b>S/. 4,216.00</b>	<b>S/. 3,605.36</b>	<b>S/. 3,842.00</b>	<b>S/. 4,454.00</b>	<b>S/. 22,196.56</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 17: Recría mayor, se puede ver en el primer bloque la materia prima utilizada para producir el alimento para recría mayor, en el bloque 2 se puede ver la cantidad en kilos producidos durante 6 meses, por último en el bloque 3 se puede ver la cantidad en soles que se han utilizado para la producción.

Tabla 18: Recría mayor – ganado vacuno

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	653	S/. 0.80	S/. 522.27
Pabilo	653	S/. 0.001	S/. 0.61

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 18: Recría mayor, se pueden ver los sacos y pabilos traducidos en soles, que se han utilizado para el envasado y sellado del alimento para recría mayor.

Tabla 19: Costo total recría mayor – ganado vacuno

CT	S/. 22,719.44
----	---------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 19: Costo total recría mayor, se puede ver el costo total en soles (entre materias primas y empaques) que se han utilizado para la producción del alimento para recría mayor.

- Recría menor – ganado vacuno

Tabla 20: Recría menor

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)						C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
				3900	4855	5035	4872	3550	2975							
				Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov							
Afrecho de trigo	312	0.31	S/. 0.68	1217	1515	1571	1520	1108	928	S/. 827.42	S/. 1,030.04	S/. 1,068.23	S/. 1,033.64	S/. 753.17	S/. 631.18	S/. 5,343.67
Carb. De Calcio	10	0.01	S/. 0.10	39	49	50	49	36	30	S/. 3.90	S/. 4.86	S/. 5.04	S/. 4.87	S/. 3.55	S/. 2.98	S/. 25.19
Energy Fat	8	0.01	S/. 4.60	31	39	40	39	28	24	S/. 143.52	S/. 178.66	S/. 185.29	S/. 179.29	S/. 130.64	S/. 109.48	S/. 926.88
Maíz	60	0.06	S/. 0.85	234	291	302	292	213	179	S/. 198.31	S/. 246.86	S/. 256.02	S/. 247.73	S/. 180.51	S/. 151.27	S/. 1,280.69
Melaza	127	0.13	S/. 0.55	495	617	639	619	451	378	S/. 272.42	S/. 339.12	S/. 351.69	S/. 340.31	S/. 247.97	S/. 207.80	S/. 1,759.31
Pasta de algodón	122	0.12	S/. 1.10	476	592	614	594	433	363	S/. 523.38	S/. 651.54	S/. 675.70	S/. 653.82	S/. 476.41	S/. 399.25	S/. 3,380.10
Polvillo	154	0.15	S/. 0.60	601	748	775	750	547	458	S/. 360.36	S/. 448.60	S/. 465.23	S/. 450.17	S/. 328.02	S/. 274.89	S/. 2,327.28
Premix	5	0.01	S/. 5.70	20	24	25	24	18	15	S/. 111.15	S/. 138.37	S/. 143.50	S/. 138.85	S/. 101.18	S/. 84.79	S/. 717.83
Sal	7	0.01	S/. 0.15	27	34	35	34	25	21	S/. 4.10	S/. 5.10	S/. 5.29	S/. 5.12	S/. 3.73	S/. 3.12	S/. 26.45
Torta Soya	180	0.18	S/. 1.80	702	874	906	877	639	536	S/. 1,263.60	S/. 1,573.02	S/. 1,631.34	S/. 1,578.53	S/. 1,150.20	S/. 963.90	S/. 8,160.59
Úrea	15	0.02	S/. 1.30	59	73	76	73	53	45	S/. 76.05	S/. 94.67	S/. 98.18	S/. 95.00	S/. 69.23	S/. 58.01	S/. 491.15
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>3900</b>	<b>4855</b>	<b>5035</b>	<b>4872</b>	<b>3550</b>	<b>2975</b>	<b>S/. 3,784.20</b>	<b>S/. 4,710.84</b>	<b>S/. 4,885.50</b>	<b>S/. 4,727.34</b>	<b>S/. 3,444.59</b>	<b>S/. 2,886.66</b>	<b>S/. 24,439.13</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 20: Recría menor, en el primer bloque se puede ver las materias primas que se utilizan para la producción de este producto, en el bloque 2 se puede ver la cantidad en kilos que se han producido durante 6 meses, por último en el bloque 3 se puede ver la cantidad en soles que se han utilizado para la elaboración del producto.

Tabla 21: Empaques recría menor – ganado vacuno

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	504	S/. 0.80	S/. 402.99
Pabilo	504	S/. 0.001	S/. 0.47

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 21: Empaque recría menor, se puede ver los sacos (cada saco tiene capacidad para 50 kilos) y el pabilo utilizado para el envasado y sellado del producto final.

Tabla 22: Costo total recría menor – ganado vacuno

CT	S/. 24,842.60
----	---------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 22: Costo total recría menor, se puede ver el costo total en soles entre materia prima y empaques que se han utilizado para la producción.

- Terneros lactantes – ganado vacuno

Tabla 23: Terneros lactantes

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)						C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
				1320	1400	1430	1598	1187	750							
Afrecho de trigo	268	0.27	S/. 0.68	354	375	383	428	318	201	S/. 240.56	S/. 255.14	S/. 260.60	S/. 291.22	S/. 216.32	S/. 136.68	S/. 1,400.51
Carb. De Calcio	7	0.01	S/. 0.10	9	10	10	11	8	5	S/. 0.92	S/. 0.98	S/. 1.00	S/. 1.12	S/. 0.83	S/. 0.53	S/. 5.38
Energy Fat	6	0.01	S/. 4.60	8	8	9	10	7	5	S/. 36.43	S/. 38.64	S/. 39.47	S/. 44.10	S/. 32.76	S/. 20.70	S/. 212.11
Harina Integral de Soya	147	0.15	S/. 1.44	194	206	210	235	174	110	S/. 279.55	S/. 296.49	S/. 302.84	S/. 338.42	S/. 251.38	S/. 158.83	S/. 1,627.53
Maíz	70	0.07	S/. 0.85	92	98	100	112	83	53	S/. 78.31	S/. 83.05	S/. 84.83	S/. 94.80	S/. 70.42	S/. 44.49	S/. 455.89
Melaza	178	0.18	S/. 0.55	235	249	255	284	211	134	S/. 129.23	S/. 137.06	S/. 140.00	S/. 156.44	S/. 116.21	S/. 73.43	S/. 752.36
Pasta de algodón	152	0.15	S/. 1.10	201	213	217	243	180	114	S/. 220.70	S/. 234.08	S/. 239.10	S/. 267.19	S/. 198.47	S/. 125.40	S/. 1,284.93
Sal	5	0.01	S/. 0.15	7	7	7	8	6	4	S/. 0.99	S/. 1.05	S/. 1.07	S/. 1.20	S/. 0.89	S/. 0.56	S/. 5.76
Torta Soya	157	0.16	S/. 1.80	207	220	225	251	186	118	S/. 373.03	S/. 395.64	S/. 404.12	S/. 451.59	S/. 335.45	S/. 211.95	S/. 2,171.78
Úrea	10	0.01	S/. 1.30	13	14	14	16	12	8	S/. 17.16	S/. 18.20	S/. 18.59	S/. 20.77	S/. 15.43	S/. 9.75	S/. 99.91
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>1320</b>	<b>1400</b>	<b>1430</b>	<b>1598</b>	<b>1187</b>	<b>750</b>	<b>S/. 1,376.88</b>	<b>S/. 1,460.33</b>	<b>S/. 1,491.62</b>	<b>S/. 1,666.86</b>	<b>S/. 1,238.15</b>	<b>S/. 782.32</b>	<b>S/. 8,016.16</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 23: terneros lactantes, se puede ver en el bloque 1 la materia prima que se utiliza para la fabricación del producto, en el bloque 2 se puede observar la cantidad en kilos que se han producido durante 6 meses, y finalmente en el bloque 3 se puede ver la cantidad en soles que se han utilizado para la producción del alimento para terneros lactantes.

Tabla 24: Empaques terneros lactantes – ganado vacuno

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	154	S/. 0.80	S/. 122.96
Pabilo	154	S/. 0.001	S/. 0.14

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 24: empaques terneros lactantes, se puede ver la cantidad en soles de sacos y pabilo que se han utilizado para el envasado y sellado del producto.

Tabla 25: Costo total terneros lactantes – ganado vacuno

CT	S/. 8,139.26
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 25: Costo total terneros lactantes, se puede ver el costo total en soles entre materia prima y empaques que se han utilizado para la fabricación del producto.

- Toros de engorde – ganado vacuno

Tabla 26: Toros engorde

				Bloque 2						Bloque 3						
Bloque 1				Bloque 2						Bloque 3						
				Producido al mes (kilos)												
				40	360	500	534	620	500							
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Afrecho de trigo	300	0.30	S/. 0.68	12	108	150	160	186	150	S/. 8.16	S/. 73.44	S/. 102.00	S/. 108.94	S/. 126.48	S/. 102.00	S/. 521.02
Carb. De Calcio	7	0.01	S/. 0.10	0.28	3	4	4	4	4	S/. 0.03	S/. 0.25	S/. 0.35	S/. 0.37	S/. 0.43	S/. 0.35	S/. 1.79
Energy Fat	7	0.01	S/. 4.60	0.28	3	4	4	4	4	S/. 1.29	S/. 11.59	S/. 16.10	S/. 17.19	S/. 19.96	S/. 16.10	S/. 82.24
Maíz	83	0.08	S/. 0.85	3	30	42	44	51	42	S/. 2.81	S/. 25.32	S/. 35.17	S/. 37.56	S/. 43.61	S/. 35.17	S/. 179.65
Melaza	193	0.19	S/. 0.55	8	69	97	103	120	97	S/. 4.25	S/. 38.21	S/. 53.08	S/. 56.68	S/. 65.81	S/. 53.08	S/. 271.11
Pasta de algodón	146	0.15	S/. 1.10	6	53	73	78	91	73	S/. 6.42	S/. 57.82	S/. 80.30	S/. 85.76	S/. 99.57	S/. 80.30	S/. 410.17
Polvillo	152	0.15	S/. 0.60	6	55	76	81	94	76	S/. 3.65	S/. 32.83	S/. 45.60	S/. 48.70	S/. 56.54	S/. 45.60	S/. 232.92
Sal	7	0.01	S/. 0.15	0.28	3	4	4	4	4	S/. 0.04	S/. 0.38	S/. 0.53	S/. 0.56	S/. 0.65	S/. 0.53	S/. 2.68
Torta Soya	100	0.10	S/. 1.80	4	36	50	53	62	50	S/. 7.20	S/. 64.80	S/. 90.00	S/. 96.12	S/. 111.60	S/. 90.00	S/. 459.72
Úrea	5	0.01	S/. 1.30	0.20	2	3	3	3	3	S/. 0.26	S/. 2.34	S/. 3.25	S/. 3.47	S/. 4.03	S/. 3.25	S/. 16.60
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>40</b>	<b>360</b>	<b>500</b>	<b>534</b>	<b>620</b>	<b>500</b>	<b>S/. 34.11</b>	<b>S/. 306.99</b>	<b>S/. 426.37</b>	<b>S/. 455.36</b>	<b>S/. 528.70</b>	<b>S/. 426.37</b>	<b>S/. 2,177.90</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 26: toros engorde, en el bloque 1 se puede ver la materia prima que se utiliza para la elaboración del producto, en el bloque 2 se puede la cantidad en kilos que se han producido durante 6 meses, por último en el bloque 3 se puede ver la cantidad en soles que se han utilizado para la fabricación del alimento para toros de engorde.

Tabla 27: Empaques toros engorde – ganado vacuno

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	51	S/. 0.80	S/. 40.86
Pabilo	51	S/. 0.001	S/. 0.05

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 27: empaques toros engorde, se puede observar la cantidad de sacos y pabilo utilizados para el envasado y sellado del producto final.

Tabla 28: Costo total toros engorde – ganado vacuno

CT	S/. 2,218.81
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 28: costo total toros engorde, se puede ver la cantidad total en soles que se han utilizado entre la materia prima y empaques para la fabricación del producto final

- Cuyes

Tabla 29: Cuyes

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)					C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
				100	254	300	5074	4953						
				Enero	Marzo	Julio	Set	Nov						
Afrecho de trigo	354	0.35	S/. 0.68	35	90	106	1796	1753	S/. 24.07	S/. 61.14	S/. 72.22	S/. 1,221.41	S/. 1,192.29	S/. 2,571.13
Carb. De Calcio	11	0.01	S/. 0.10	1.10	3	3	56	54	S/. 0.11	S/. 0.28	S/. 0.33	S/. 5.58	S/. 5.45	S/. 11.75
Energy Fat	6	0.01	S/. 4.60	1	2	2	30	30	S/. 2.76	S/. 7.01	S/. 8.28	S/. 140.04	S/. 136.70	S/. 294.80
Maíz	61	0.06	S/. 0.85	6	15	18	310	302	S/. 5.17	S/. 13.13	S/. 15.51	S/. 262.30	S/. 256.04	S/. 552.15
Melaza	132	0.13	S/. 0.55	13	34	40	670	654	S/. 7.26	S/. 18.44	S/. 21.78	S/. 368.37	S/. 359.59	S/. 775.44
Pasta de algodón	142	0.14	S/. 1.10	14	36	43	721	703	S/. 15.62	S/. 39.67	S/. 46.86	S/. 792.56	S/. 773.66	S/. 1,668.37
Polvillo	19	0.02	S/. 0.60	2	5	6	96	94	S/. 1.14	S/. 2.90	S/. 3.42	S/. 57.84	S/. 56.46	S/. 121.76
Premix	3	0.00	S/. 5.70	0	1	1	15	15	S/. 1.71	S/. 4.34	S/. 5.13	S/. 86.77	S/. 84.70	S/. 182.65
Sal	7	0.01	S/. 0.15	1	2	2	36	35	S/. 0.11	S/. 0.27	S/. 0.32	S/. 5.33	S/. 5.20	S/. 11.22
Torta Soya	260	0.26	S/. 1.80	26	66	78	1319	1288	S/. 46.80	S/. 118.87	S/. 140.40	S/. 2,374.63	S/. 2,318.00	S/. 4,998.71
Úrea	5	0.01	S/. 1.30	1	1	2	25	25	S/. 0.65	S/. 1.65	S/. 1.95	S/. 32.98	S/. 32.19	S/. 69.43
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>100</b>	<b>254</b>	<b>300</b>	<b>5074</b>	<b>4953</b>	<b>S/. 105.40</b>	<b>S/. 267.71</b>	<b>S/. 316.19</b>	<b>S/. 5,347.82</b>	<b>S/. 5,220.29</b>	<b>S/. 11,257.40</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 29: Cuyes, se puede ver que en el primer bloque se encuentran las materias primas que se utilizan para la elaboración del alimento para cuyes, en el segundo bloque se encuentran las cantidades por kilos que se han producido pero a diferencia de los demás productos, este alimento sólo se ha producido en 5 meses, por último en el tercer bloque se encuentra la cantidad en soles que se ha utilizado para la producción de este tipo de alimento.

Tabla 30: Empaques cuyes

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	214	S/. 0.80	S/. 170.90
Pabilo	214	S/. 0.001	S/. 0.20

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 30: Empaques cuyes, se puede observar la cantidad de sacos y pabilos que se han utilizado para en envasado y sellado del producto final.

Tabla 31: Costo total cuyes

CT	S/. 11,428.50
----	---------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 31: Costo total cuyes, se puede ver el total en soles (materia prima y empaques) que se han utilizado para la elaboración del alimento para cuyes.

- Cerdo inicio

Tabla 32: Cerdo inicio

				Producido al mes (kilos)												
				84	200	194	250	150	275							
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Carbonato de calcio	10	0.01	S/. 0.10	0.84	2	2	3	2	3	S/. 0.08	S/. 0.20	S/. 0.19	S/. 0.25	S/. 0.15	S/. 0.28	S/. 1.15
Harina de pescado	100	0.10	S/. 1.30	8	20	19	25	15	28	S/. 10.92	S/. 26.00	S/. 25.22	S/. 32.50	S/. 19.50	S/. 35.75	S/. 149.89
Lisina	2	0.002	S/. 7.60	0.17	0.40	0.39	1	0.30	1	S/. 1.28	S/. 3.04	S/. 2.95	S/. 3.80	S/. 2.28	S/. 4.18	S/. 17.53
Maíz	700	0.70	S/. 0.85	59	140	136	175	105	193	S/. 49.83	S/. 118.64	S/. 115.08	S/. 148.31	S/. 88.98	S/. 163.14	S/. 683.98
Promotor de crec.	2	0.002	S/. 8.20	0.17	0.40	0.39	1	0.30	1	S/. 1.38	S/. 3.28	S/. 3.18	S/. 4.10	S/. 2.46	S/. 4.51	S/. 18.91
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.08	0.20	0.19	0.25	0.15	0.28	S/. 0.01	S/. 0.03	S/. 0.03	S/. 0.04	S/. 0.02	S/. 0.04	S/. 0.17
Torta de soya	160	0.16	S/. 1.80	13	32	31	40	24	44	S/. 24.19	S/. 57.60	S/. 55.87	S/. 72.00	S/. 43.20	S/. 79.20	S/. 332.06
Fosmix (sales m)	3	0.003	S/. 5.60	0.25	1	1	1	0.45	1	S/. 1.41	S/. 3.36	S/. 3.26	S/. 4.20	S/. 2.52	S/. 4.62	S/. 19.37
Wheylac	20	0.02	S/. 10.00	2	4	4	5	3	6	S/. 16.80	S/. 40.00	S/. 38.80	S/. 50.00	S/. 30.00	S/. 55.00	S/. 230.60
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	0.17	0.40	0.39	1	0.30	1	S/. 0.59	S/. 1.40	S/. 1.36	S/. 1.75	S/. 1.05	S/. 1.93	S/. 8.07
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>84</b>	<b>200</b>	<b>194</b>	<b>250</b>	<b>150</b>	<b>275</b>	<b>S/. 106.49</b>	<b>S/. 253.55</b>	<b>S/. 245.95</b>	<b>S/. 316.94</b>	<b>S/. 190.17</b>	<b>S/. 348.64</b>	<b>S/. 1,461.74</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 32: Cerdo inicio, en el bloque 1 se puede ver la materia prima que se utiliza para la elaboración de este tipo de alimento, en el bloque 2 se puede ver la cantidad en kilos que se han producido durante medio año, finalmente en el bloque 3 se puede observar la cantidad en soles que se han destinado para la elaboración del alimento para cerdo inicio.

Tabla 33: Empaques cerdo inicio

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	23	S/. 0.80	S/. 18.45
Pabilo	23	S/. 0.001	S/. 0.02

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 33: Empaques cerdo inicio, se puede ver la cantidad de sacos y pabilos que se han utilizado para en envasado y sellado del producto para su venta.

Tabla 34: Costo total cerdo inicio

CT	S/. 1,480.21
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 34: Costo total cerdo inicio, se puede ver la cantidad en soles (materia prima y empaques) que se ha destinado para la elaboración del alimento cerdo inicio.

- Cerdo crecimiento

Tabla 35: Cerdo crecimiento

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)						C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
				1960	1305	2568	4500	4662	3835							
Carbonato de calcio	15	0.015	S/. 0.10	29.4	19.575	38.52	67.5	69.93	57.525	S/. 2.94	S/. 1.96	S/. 3.85	S/. 6.75	S/. 6.99	S/. 5.75	S/. 28.25
Harina de pescado	100	0.1	S/. 1.30	196	130.5	256.8	450	466.2	383.5	S/. 254.80	S/. 169.65	S/. 333.84	S/. 585.00	S/. 606.06	S/. 498.55	S/. 2,447.90
Lisina	2	0.002	S/. 7.60	3.92	2.61	5.136	9	9.324	7.67	S/. 29.79	S/. 19.84	S/. 39.03	S/. 68.40	S/. 70.86	S/. 58.29	S/. 286.22
Maíz	703	0.703	S/. 0.85	1377.88	917.42	1805.3	3163.5	3277.4	2696.005	S/. 1,167.69	S/. 777.47	S/. 1,529.92	S/. 2,680.93	S/. 2,777.45	S/. 2,284.75	S/. 11,218.21
Promotor de crec.	4	0.004	S/. 8.20	7.84	5.22	10.272	18	18.648	15.34	S/. 64.29	S/. 42.80	S/. 84.23	S/. 147.60	S/. 152.91	S/. 125.79	S/. 617.62
Sal	1	0.001	S/. 0.15	1.96	1.305	2.568	4.5	4.662	3.835	S/. 0.29	S/. 0.20	S/. 0.39	S/. 0.68	S/. 0.70	S/. 0.58	S/. 2.82
Torta de soya	160	0.16	S/. 1.80	313.6	208.8	410.88	720	745.92	613.6	S/. 564.48	S/. 375.84	S/. 739.58	S/. 1,296.00	S/. 1,342.66	S/. 1,104.48	S/. 5,423.04
Fosmix (sales m)	3	0.003	S/. 5.60	5.88	3.915	7.704	13.5	13.986	11.505	S/. 32.93	S/. 21.92	S/. 43.14	S/. 75.60	S/. 78.32	S/. 64.43	S/. 316.34
Wheylac	10	0.01	S/. 10.00	19.6	13.05	25.68	45	46.62	38.35	S/. 196.00	S/. 130.50	S/. 256.80	S/. 450.00	S/. 466.20	S/. 383.50	S/. 1,883.00
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	3.92	2.61	5.136	9	9.324	7.67	S/. 13.72	S/. 9.14	S/. 17.98	S/. 31.50	S/. 32.63	S/. 26.85	S/. 131.81
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>1960</b>	<b>1305</b>	<b>2568</b>	<b>4500</b>	<b>4662</b>	<b>3835</b>	<b>S/. 2,326.94</b>	<b>S/. 1,549.31</b>	<b>S/. 3,048.76</b>	<b>S/. 5,342.46</b>	<b>S/. 5,534.79</b>	<b>S/. 4,552.96</b>	<b>S/. 22,355.22</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 35: Cerdo crecimiento, se puede observar que en el bloque 1 se encuentra la materia prima que se utiliza para la elaboración de este producto, en el bloque 2 se encuentran los kilos producidos durante medio año, por último en el bloque 3 se encuentra la cantidad en soles que se han incurrido para la fabricación del alimento para cerdo crecimiento.

Tabla 36: Empaques cerdo crecimiento

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	377	S/. 0.80	S/. 301.28
Pabulo	377	S/. 0.001	S/. 0.35

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 36: Empaques cerdo crecimiento, se encuentra la cantidad de sacos y pabulo que se han utilizado para envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 37: Costo total cerdo crecimiento

CT	S/. 22,656.85
----	---------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 37: Costo total cerdo crecimiento, se encuentra el total (materia prima, empaques) que se ha utilizado para la elaboración del producto.

- Cerda gestante

Tabla 38: Cerda gestante

				Producido al mes (kilos)												
				90	115	205	180	360	225							
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Carbonato de calcio	12	0.012	S/. 0.10	1.08	1.38	2.46	2.16	4.32	2.7	S/. 0.11	S/. 0.14	S/. 0.25	S/. 0.22	S/. 0.43	S/. 0.27	S/. 1.41
Harina de pescado	50	0.05	S/. 1.30	4.5	5.75	10.25	9	18	11.25	S/. 5.85	S/. 7.48	S/. 13.33	S/. 11.70	S/. 23.40	S/. 14.63	S/. 76.38
Lisina	1	0.001	S/. 7.60	0.09	0.115	0.205	0.18	0.36	0.225	S/. 0.68	S/. 0.87	S/. 1.56	S/. 1.37	S/. 2.74	S/. 1.71	S/. 8.93
Maíz	420	0.42	S/. 0.85	37.8	48.3	86.1	75.6	151.2	94.5	S/. 32.03	S/. 40.93	S/. 72.97	S/. 64.07	S/. 128.14	S/. 80.08	S/. 418.22
Polvillo	405	0.405	S/. 0.60	36.45	46.575	83.025	72.9	145.8	91.125	S/. 21.87	S/. 27.95	S/. 49.82	S/. 43.74	S/. 87.48	S/. 54.68	S/. 285.53
Torta de soya	100	0.1	S/. 1.80	9	11.5	20.5	18	36	22.5	S/. 16.20	S/. 20.70	S/. 36.90	S/. 32.40	S/. 64.80	S/. 40.50	S/. 211.50
Wheylac	10	0.01	S/. 10.00	0.9	1.15	2.05	1.8	3.6	2.25	S/. 9.00	S/. 11.50	S/. 20.50	S/. 18.00	S/. 36.00	S/. 22.50	S/. 117.50
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	0.18	0.23	0.41	0.36	0.72	0.45	S/. 0.63	S/. 0.81	S/. 1.44	S/. 1.26	S/. 2.52	S/. 1.58	S/. 8.23
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>90</b>	<b>115</b>	<b>205</b>	<b>180</b>	<b>360</b>	<b>225</b>	<b>S/. 86.38</b>	<b>S/. 110.37</b>	<b>S/. 196.75</b>	<b>S/. 172.75</b>	<b>S/. 345.50</b>	<b>S/. 215.94</b>	<b>S/. 1,127.69</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 38: Cerda gestante, en el bloque 1 se puede ver la materia prima que se utiliza para la elaboración de este tipo de alimento, en el bloque 2 se encuentra la cantidad en kilos que se han producido durante medio año, y por último en el bloque 3 se puede observar la cantidad en soles en el que se ha incurrido para la elaboración del alimento para cerda gestante.

Tabla 39: Empaques cerda gestante

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	24	S/. 0.80	S/. 18.80
Pabilo	24	S/. 0.001	S/. 0.02

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 39: Empaques cerda gestante, se puede ver la cantidad de sacos y pabilo que se han utilizado para el envasado y sellado del producto.

Tabla 40: Costo total cerda gestante

CT	S/. 1,146.51
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 40: Costo total cerda gestante, se puede observar la cantidad en soles (materia prima y empaques) que se han utilizado para la elaboración del alimento para cerda gestante.

- Cerda lactante

Tabla 41: Cerda lactante

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)						C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
				84	160	204	288	360	475							
Carbonato de calcio	12	0.012	S/. 0.10	1.008	1.92	2.448	3.456	4.32	5.7	S/. 0.10	S/. 0.19	S/. 0.24	S/. 0.35	S/. 0.43	S/. 0.57	S/. 1.89
Harina de pescado	50	0.05	S/. 1.30	4.2	8	10.2	14.4	18	23.75	S/. 5.46	S/. 10.40	S/. 13.26	S/. 18.72	S/. 23.40	S/. 30.88	S/. 102.12
Lisina	2	0.002	S/. 7.60	0.168	0.32	0.408	0.576	0.72	0.95	S/. 1.28	S/. 2.43	S/. 3.10	S/. 4.38	S/. 5.47	S/. 7.22	S/. 23.88
Maíz	742	0.742	S/. 0.85	62.33	118.72	151.37	213.70	267.12	352.45	S/. 52.82	S/. 100.61	S/. 128.28	S/. 181.10	S/. 226.37	S/. 298.69	S/. 987.87
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.084	0.16	0.204	0.288	0.36	0.475	S/. 0.01	S/. 0.02	S/. 0.03	S/. 0.04	S/. 0.05	S/. 0.07	S/. 0.24
Torta de soya	185	0.185	S/. 1.80	15.54	29.6	37.74	53.28	66.6	87.875	S/. 27.97	S/. 53.28	S/. 67.93	S/. 95.90	S/. 119.88	S/. 158.18	S/. 523.14
Fosmix (sales m)	2	0.002	S/. 5.60	0.168	0.32	0.408	0.576	0.72	0.95	S/. 0.94	S/. 1.79	S/. 2.28	S/. 3.23	S/. 4.03	S/. 5.32	S/. 17.60
Wheylac	5	0.005	S/. 10.00	0.42	0.8	1.02	1.44	1.8	2.375	S/. 4.20	S/. 8.00	S/. 10.20	S/. 14.40	S/. 18.00	S/. 23.75	S/. 78.55
Toxibond	1	0.001	S/. 5.60	0.084	0.16	0.204	0.288	0.36	0.475	S/. 0.47	S/. 0.90	S/. 1.14	S/. 1.61	S/. 2.02	S/. 2.66	S/. 8.80
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>84</b>	<b>160</b>	<b>204</b>	<b>288</b>	<b>360</b>	<b>475</b>	<b>S/. 93.25</b>	<b>S/. 177.63</b>	<b>S/. 226.47</b>	<b>S/. 319.73</b>	<b>S/. 399.66</b>	<b>S/. 527.33</b>	<b>S/. 1,744.07</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 41: Cerda lactante, se puede observar que en el primer bloque se encuentra la materia prima que se utiliza para elaborar el tipo de alimento para cerda lactante, en el segundo bloque se encuentran las cantidades en kilos que se han producido durante medio año, finalmente en el tercer bloque se encuentra la cantidad en soles que se han incurrido para la elaboración del producto.

Tabla 42: Empaques cerda lactante

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	31	S/. 0.80	S/. 25.14
Pabilo	31	S/. 0.001	S/. 0.03

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 42: Empaques cerda lactante, se puede observar la cantidad de sacos y pabilos que se han utilizado para envasado y sellado del alimento para cerda gestante.

Tabla 43: Costo total cerda lactante

CT	S/. 1,769.23
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 43: Costo total cerda lactante, se puede ver la cantidad en soles que se ha utilizado para la elaboración y empaquetado del producto para su posterior venta.

- Cerdo engorde

Tabla 44: Cerdo engorde

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)						C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
				1920	360	1804	2000	2325	2475							
Carbonato de calcio	8	0.008	S/. 0.10	15.36	2.88	14.432	16	18.6	19.8	S/. 1.54	S/. 0.29	S/. 1.44	S/. 1.60	S/. 1.86	S/. 1.98	S/. 8.71
Harina de pescado	120	0.12	S/. 1.30	230.4	43.2	216.48	240	279	297	S/. 299.52	S/. 56.16	S/. 281.42	S/. 312.00	S/. 362.70	S/. 386.10	S/. 1,697.90
Lisina	1	0.001	S/. 7.60	1.92	0.36	1.804	2	2.325	2.475	S/. 14.59	S/. 2.74	S/. 13.71	S/. 15.20	S/. 17.67	S/. 18.81	S/. 82.72
Maiz	673	0.673	S/. 0.85	1292.16	242.28	1214.09	1346	1564.73	1665.68	S/. 1,095.05	S/. 205.32	S/. 1,028.89	S/. 1,140.68	S/. 1,326.04	S/. 1,411.59	S/. 6,207.57
Sal	1	0.001	S/. 0.15	1.92	0.36	1.804	2	2.325	2.475	S/. 0.29	S/. 0.05	S/. 0.27	S/. 0.30	S/. 0.35	S/. 0.37	S/. 1.63
Torta de soya	185	0.185	S/. 1.80	355.2	66.6	333.74	370	430.125	457.875	S/. 639.36	S/. 119.88	S/. 600.73	S/. 666.00	S/. 774.23	S/. 824.18	S/. 3,624.37
Fosmix (sales m)	1	0.001	S/. 5.60	1.92	0.36	1.804	2	2.325	2.475	S/. 10.75	S/. 2.02	S/. 10.10	S/. 11.20	S/. 13.02	S/. 13.86	S/. 60.95
Wheylac	8	0.008	S/. 10.00	15.36	2.88	14.432	16	18.6	19.8	S/. 153.60	S/. 28.80	S/. 144.32	S/. 160.00	S/. 186.00	S/. 198.00	S/. 870.72
Toxibond	3	0.003	S/. 3.50	5.76	1.08	5.412	6	6.975	7.425	S/. 20.16	S/. 3.78	S/. 18.94	S/. 21.00	S/. 24.41	S/. 25.99	S/. 114.28
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>1920</b>	<b>360</b>	<b>1804</b>	<b>2000</b>	<b>2325</b>	<b>2475</b>	<b>S/. 2,234.86</b>	<b>S/. 419.04</b>	<b>S/. 2,099.84</b>	<b>S/. 2,327.98</b>	<b>S/. 2,706.27</b>	<b>S/. 2,880.87</b>	<b>S/. 12,668.86</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 44: Cerdo engorde, en el bloque 1 se puede observar la materia prima que se utiliza para la elaboración del producto, en el bloque 2 se encuentra la cantidad en kilos que se han producido durante medio año, por último en el bloque 3 se puede ver la cantidad en soles que se ha incurrido para la fabricación del producto.

Tabla 45: Empaques Cerdo engorde

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	218	S/. 0.80	S/. 174.14
Pabulo	218	S/. 0.001	S/. 0.20

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 45: Empaques cerdo engorde, se puede ver la cantidad de sacos y pabulo que se han utilizado para el envase y sellado del alimento de cerdos de engorde para su posterior venta.

Tabla 46: Costo total cerdo engorde

<b>CT</b>	<b>S/. 12,843.20</b>
-----------	----------------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 40: Costo total cerdo engorde, se puede ver la cantidad (materia prima y empaques) en soles que se han incurrido para la elaboración del producto.

- Cerdos mantenimiento

Tabla 47: Cerdos mantenimiento

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)					C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T.
				116	200	346	305	425						
Harina de pescado	118	0.118	S/. 1.30	13.688	23.6	40.828	35.99	50.15	S/. 17.79	S/. 30.68	S/. 53.08	S/. 46.79	S/. 65.20	S/. 213.53
Lisina	1	0.001	S/. 7.60	0.116	0.2	0.346	0.305	0.425	S/. 0.88	S/. 1.52	S/. 2.63	S/. 2.32	S/. 3.23	S/. 10.58
Maíz	670	0.67	S/. 0.85	77.72	134	231.82	204.35	284.75	S/. 65.86	S/. 113.56	S/. 196.46	S/. 173.18	S/. 241.31	S/. 790.37
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.116	0.2	0.346	0.305	0.425	S/. 0.02	S/. 0.03	S/. 0.05	S/. 0.05	S/. 0.06	S/. 0.21
Torta de soya	202	0.202	S/. 1.80	23.432	40.4	69.892	61.61	85.85	S/. 42.18	S/. 72.72	S/. 125.81	S/. 110.90	S/. 154.53	S/. 506.13
Fosmix (sales m)	2	0.002	S/. 5.60	0.232	0.4	0.692	0.61	0.85	S/. 1.30	S/. 2.24	S/. 3.88	S/. 3.42	S/. 4.76	S/. 15.59
Wheylac	5	0.005	S/. 10.00	0.58	1	1.73	1.525	2.125	S/. 5.80	S/. 10.00	S/. 17.30	S/. 15.25	S/. 21.25	S/. 69.60
Toxibond	1	0.001	S/. 3.50	0.116	0.2	0.346	0.305	0.425	S/. 0.41	S/. 0.70	S/. 1.21	S/. 1.07	S/. 1.49	S/. 4.87
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>116</b>	<b>200</b>	<b>346</b>	<b>305</b>	<b>425</b>	<b>S/. 134.24</b>	<b>S/. 231.45</b>	<b>S/. 400.41</b>	<b>S/. 352.96</b>	<b>S/. 491.83</b>	<b>S/. 1,610.89</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 47: Cerdos mantenimiento, en el primer bloque se puede ver las materias primas que se utilizan para la elaboración de este tipo de alimento, en el segundo bloque se encuentran las cantidades por kilos que se han producido pero a diferencia de los demás productos, este alimento sólo se ha producido en 5 meses, y finalmente en el tercer bloque se encuentran las cantidades en soles que se han utilizado de materia prima para la elaboración del alimento de cerdos mantenimiento.

Tabla 48: Empaques cerdo mantenimiento

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	28	S/. 0.80	S/. 22.27
Pabilo	28	S/. 0.001	S/. 0.03

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 48: Empaques cerdo mantenimiento, se puede ver la cantidad de sacos y pabilos que se han utilizado para en envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 49: Costo total cerdo mantenimiento

CT	S/. 1,633.19
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 49: Costo total cerdo mantenimiento, se puede observar que en esta tabla se encuentra la cantidad (materia prima y empaques) en soles que se ha incurrido para la elaboración de este tipo de alimento durante medio año.

- Pollo inicio

Tabla 50: Pollo inicio

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)						C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
				50	100	146	195	300	200							
				Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov							
Aceite de soya	30	0.03	S/. 2.35	1.5	3	4.38	5.85	9	6	S/. 3.53	S/. 7.05	S/. 10.29	S/. 13.75	S/. 21.15	S/. 14.10	S/. 69.87
Afrecho de trigo	100	0.1	S/. 0.68	5	10	14.6	19.5	30	20	S/. 3.40	S/. 6.80	S/. 9.93	S/. 13.26	S/. 20.40	S/. 13.60	S/. 67.39
Bio-mos	1	0.001	S/. 27.60	0.05	0.1	0.146	0.195	0.3	0.2	S/. 1.38	S/. 2.76	S/. 4.03	S/. 5.38	S/. 8.28	S/. 5.52	S/. 27.35
Carbonato de calcio	15	0.015	S/. 0.10	0.75	1.5	2.19	2.925	4.5	3	S/. 0.08	S/. 0.15	S/. 0.22	S/. 0.29	S/. 0.45	S/. 0.30	S/. 1.49
Coxidiostato	1	0.001	S/. 3.05	0.05	0.1	0.146	0.195	0.3	0.2	S/. 0.15	S/. 0.31	S/. 0.45	S/. 0.59	S/. 0.92	S/. 0.61	S/. 3.02
Fosfato dicalcico	1	0.001	S/. 2.60	0.05	0.1	0.146	0.195	0.3	0.2	S/. 0.13	S/. 0.26	S/. 0.38	S/. 0.51	S/. 0.78	S/. 0.52	S/. 2.58
Harina de pescado	60	0.06	S/. 1.30	3	6	8.76	11.7	18	12	S/. 3.90	S/. 7.80	S/. 11.39	S/. 15.21	S/. 23.40	S/. 15.60	S/. 77.30
Lisina	2	0.002	S/. 7.60	0.1	0.2	0.292	0.39	0.6	0.4	S/. 0.76	S/. 1.52	S/. 2.22	S/. 2.96	S/. 4.56	S/. 3.04	S/. 15.06
Maíz	458	0.458	S/. 0.85	22.9	45.8	66.868	89.31	137.4	91.6	S/. 19.41	S/. 38.81	S/. 56.67	S/. 75.69	S/. 116.44	S/. 77.63	S/. 384.64
Metionina	1	0.001	S/. 20.40	0.05	0.1	0.146	0.195	0.3	0.2	S/. 1.02	S/. 2.04	S/. 2.98	S/. 3.98	S/. 6.12	S/. 4.08	S/. 20.22
Polvillo	104	0.104	S/. 0.60	5.2	10.4	15.184	20.28	31.2	20.8	S/. 3.12	S/. 6.24	S/. 9.11	S/. 12.17	S/. 18.72	S/. 12.48	S/. 61.84
Promotor de crec	2	0.002	S/. 8.20	0.1	0.2	0.292	0.39	0.6	0.4	S/. 0.82	S/. 1.64	S/. 2.39	S/. 3.20	S/. 4.92	S/. 3.28	S/. 16.25
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.05	0.1	0.146	0.195	0.3	0.2	S/. 0.01	S/. 0.02	S/. 0.02	S/. 0.03	S/. 0.05	S/. 0.03	S/. 0.15
Torta de soya	220	0.22	S/. 1.80	11	22	32.12	42.9	66	44	S/. 19.80	S/. 39.60	S/. 57.82	S/. 77.22	S/. 118.80	S/. 79.20	S/. 392.44
Colina	1	0.001	S/. 3.20	0.05	0.1	0.146	0.195	0.3	0.2	S/. 0.16	S/. 0.32	S/. 0.47	S/. 0.62	S/. 0.96	S/. 0.64	S/. 3.17
Vitaminas y minerales	1	0.001	S/. 11.50	0.05	0.1	0.146	0.195	0.3	0.2	S/. 0.58	S/. 1.15	S/. 1.68	S/. 2.24	S/. 3.45	S/. 2.30	S/. 11.40
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	0.1	0.2	0.292	0.39	0.6	0.4	S/. 0.35	S/. 0.70	S/. 1.02	S/. 1.37	S/. 2.10	S/. 1.40	S/. 6.94
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>50</b>	<b>100</b>	<b>146</b>	<b>195</b>	<b>300</b>	<b>200</b>	<b>S/. 58.58</b>	<b>S/. 117.16</b>	<b>S/. 171.06</b>	<b>S/. 228.47</b>	<b>S/. 351.49</b>	<b>S/. 234.33</b>	<b>S/. 1,161.09</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 50: Pollo inicio, en el bloque 1 se pueden ver las materias primas que se utilizan para la elaboración de este tipo de alimento, en el bloque 2 se encuentra la cantidad en kilos que se han producido durante medio año, por último en el bloque 3 se encuentra la cantidad en soles que se han utilizado para la elaboración del alimento para pollo inicio.

Tabla 51: Empaques pollo inicio

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	20	S/. 0.80	S/. 15.86
Pabulo	20	S/. 0.001	S/. 0.02

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 51: Empaques pollo inicio, se puede observar la cantidad de sacos y pabulo que se utilizaron para el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 52: Costo total pollo inicio

CT	S/. 1,176.97
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 52: Costo total pollo inicio, se puede ver la cantidad (materia prima y empaques) en soles que se ha incurrido para la elaboración del producto.

- Pollo crecimiento

Tabla 53: Pollo crecimiento

				Bloque 1						Bloque 2						Bloque 3					
				Producido al mes (kilos)																	
				265	380	540	950	884	1671												
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Septiembre	Noviembre	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.					
Aceite de soya	15	0.015	S/. 2.35	3.975	5.7	8.1	14.25	13.26	25.065	S/. 9.34	S/. 13.40	S/. 19.04	S/. 33.49	S/. 31.16	S/. 58.90	S/. 165.32					
Afrecho de trigo	120	0.12	S/. 0.68	31.8	45.6	64.8	114	106.08	200.52	S/. 21.62	S/. 31.01	S/. 44.06	S/. 77.52	S/. 72.13	S/. 136.35	S/. 382.70					
Bio-mos	1	0.001	S/. 27.60	0.265	0.38	0.54	0.95	0.884	1.671	S/. 7.31	S/. 10.49	S/. 14.90	S/. 26.22	S/. 24.40	S/. 46.12	S/. 129.44					
Carbonato de calcio	24	0.024	S/. 0.10	6.36	9.12	12.96	22.8	21.216	40.104	S/. 0.64	S/. 0.91	S/. 1.30	S/. 2.28	S/. 2.12	S/. 4.01	S/. 11.26					
Coxidiostato	1	0.001	S/. 3.05	0.265	0.38	0.54	0.95	0.884	1.671	S/. 0.81	S/. 1.16	S/. 1.65	S/. 2.90	S/. 2.70	S/. 5.10	S/. 14.30					
Fosfato dicalcico	2	0.002	S/. 2.60	0.53	0.76	1.08	1.9	1.768	3.342	S/. 1.38	S/. 1.98	S/. 2.81	S/. 4.94	S/. 4.60	S/. 8.69	S/. 24.39					
Harina de pescado	70	0.07	S/. 1.30	18.55	26.6	37.8	66.5	61.88	116.97	S/. 24.12	S/. 34.58	S/. 49.14	S/. 86.45	S/. 80.44	S/. 152.06	S/. 426.79					
Lisina	3	0.003	S/. 7.60	0.795	1.14	1.62	2.85	2.652	5.013	S/. 6.04	S/. 8.66	S/. 12.31	S/. 21.66	S/. 20.16	S/. 38.10	S/. 106.93					
Maíz	295	0.295	S/. 0.85	78.175	112.1	159.3	280.25	260.78	492.95	S/. 66.25	S/. 95.00	S/. 135.00	S/. 237.50	S/. 221.00	S/. 417.75	S/. 1,172.50					
Polvillo	140	0.14	S/. 0.60	37.1	53.2	75.6	133	123.76	233.94	S/. 22.26	S/. 31.92	S/. 45.36	S/. 79.80	S/. 74.26	S/. 140.36	S/. 393.96					
Promotor de crecimiento	4	0.004	S/. 8.20	1.06	1.52	2.16	3.8	3.536	6.684	S/. 8.69	S/. 12.46	S/. 17.71	S/. 31.16	S/. 29.00	S/. 54.81	S/. 153.83					
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.265	0.38	0.54	0.95	0.884	1.671	S/. 0.04	S/. 0.06	S/. 0.08	S/. 0.14	S/. 0.13	S/. 0.25	S/. 0.70					
Torta de soya	320	0.32	S/. 1.80	84.8	121.6	172.8	304	282.88	534.72	S/. 152.64	S/. 218.88	S/. 311.04	S/. 547.20	S/. 509.18	S/. 962.50	S/. 2,701.44					
Colina	1	0.001	S/. 3.20	0.265	0.38	0.54	0.95	0.884	1.671	S/. 0.85	S/. 1.22	S/. 1.73	S/. 3.04	S/. 2.83	S/. 5.35	S/. 15.01					
Vitaminas y minerales (P)	1	0.001	S/. 11.50	0.265	0.38	0.54	0.95	0.884	1.671	S/. 3.05	S/. 4.37	S/. 6.21	S/. 10.93	S/. 10.17	S/. 19.22	S/. 53.94					
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	0.53	0.76	1.08	1.9	1.768	3.342	S/. 1.86	S/. 2.66	S/. 3.78	S/. 6.65	S/. 6.19	S/. 11.70	S/. 32.83					
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>265</b>	<b>380</b>	<b>540</b>	<b>950</b>	<b>884</b>	<b>1671</b>	<b>S/. 326.89</b>	<b>S/. 468.75</b>	<b>S/. 666.12</b>	<b>S/. 1,171.87</b>	<b>S/. 1,090.46</b>	<b>S/. 2,061.26</b>	<b>S/. 5,785.35</b>					

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 53: Pollo crecimiento, en el bloque 1 se encuentran las materias primas que se utilizan para la elaboración de este tipo de alimento, en el bloque 2 se encuentran las cantidades que se han producido durante medio año, y finalmente en el bloque 3 se encuentra la cantidad en soles que se ha incurrido para la producción de este tipo de alimento.

Tabla 54: Empaques pollo crecimiento

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	94	S/. 0.80	S/. 75.04
Pabulo	94	S/. 0.001	S/. 0.09

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 54: Empaques pollo crecimiento, se encuentra la cantidad de sacos y pabulo que se ha utilizado para el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 55: Costo total pollo crecimiento

CT	S/. 5,860.48
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 54: Costo total pollo crecimiento, aquí se encuentra la cantidad total (materia prima y empaques) en soles que se ha utilizado para la elaboración de este alimento, durante medio año.

- Pollo engorde

Tabla 56: Pollo engorde

				Producido al mes (kilos)												
				152	220	454	650	700	1190							
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Aceite de soya	40	0.04	S/. 2.35	6.08	8.8	18.16	26	28	47.6	S/. 14.29	S/. 20.68	S/. 42.68	S/. 61.10	S/. 65.80	S/. 111.86	S/. 316.40
Afrecho de trigo	130	0.13	S/. 0.68	19.76	28.6	59.02	84.5	91	154.7	S/. 13.44	S/. 19.45	S/. 40.13	S/. 57.46	S/. 61.88	S/. 105.20	S/. 297.55
Carbonato de calcio	10	0.01	S/. 0.10	1.52	2.2	4.54	6.5	7	11.9	S/. 0.15	S/. 0.22	S/. 0.45	S/. 0.65	S/. 0.70	S/. 1.19	S/. 3.37
Coxidiostato	2	0.002	S/. 3.05	0.304	0.44	0.908	1.3	1.4	2.38	S/. 0.93	S/. 1.34	S/. 2.77	S/. 3.97	S/. 4.27	S/. 7.26	S/. 20.53
Harina de pescado	80	0.08	S/. 1.30	12.16	17.6	36.32	52	56	95.2	S/. 15.81	S/. 22.88	S/. 47.22	S/. 67.60	S/. 72.80	S/. 123.76	S/. 350.06
Lisina	2	0.002	S/. 7.60	0.304	0.44	0.908	1.3	1.4	2.38	S/. 2.31	S/. 3.34	S/. 6.90	S/. 9.88	S/. 10.64	S/. 18.09	S/. 51.16
Maíz	410	0.41	S/. 0.85	62.32	90.2	186.14	266.5	287	487.9	S/. 52.81	S/. 76.44	S/. 157.75	S/. 225.85	S/. 243.22	S/. 413.47	S/. 1,169.54
Polvillo	120	0.12	S/. 0.60	18.24	26.4	54.48	78	84	142.8	S/. 10.94	S/. 15.84	S/. 32.69	S/. 46.80	S/. 50.40	S/. 85.68	S/. 242.35
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.152	0.22	0.454	0.65	0.7	1.19	S/. 0.02	S/. 0.03	S/. 0.07	S/. 0.10	S/. 0.11	S/. 0.18	S/. 0.50
Torta de soya	200	0.2	S/. 1.80	30.4	44	90.8	130	140	238	S/. 54.72	S/. 79.20	S/. 163.44	S/. 234.00	S/. 252.00	S/. 428.40	S/. 1,211.76
Vitaminas y minerales	3	0.003	S/. 11.50	0.456	0.66	1.362	1.95	2.1	3.57	S/. 5.24	S/. 7.59	S/. 15.66	S/. 22.43	S/. 24.15	S/. 41.06	S/. 116.13
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	0.304	0.44	0.908	1.3	1.4	2.38	S/. 1.06	S/. 1.54	S/. 3.18	S/. 4.55	S/. 4.90	S/. 8.33	S/. 23.56
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>152</b>	<b>220</b>	<b>454</b>	<b>650</b>	<b>700</b>	<b>1190</b>	<b>S/. 171.73</b>	<b>S/. 248.56</b>	<b>S/. 512.93</b>	<b>S/. 734.37</b>	<b>S/. 790.87</b>	<b>S/. 1,344.47</b>	<b>S/. 3,802.93</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 56: Pollo engorde, se puede observar que en el bloque 1 se encuentra la materia prima que se utiliza para la elaboración de este tipo de alimento, en el bloque 2 se encuentra la cantidad en kilos que se han producido durante 6 meses, por último en el bloque 3 se encuentra la cantidad en soles que se han utilizado para la elaboración del alimento para pollos en etapa de engorde.

Tabla 57: Empaques pollo engorde

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	67	S/. 0.80	S/. 53.86
Pabilo	67	S/. 0.001	S/. 0.06

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 57: Empaques pollo engorde, se puede observar la cantidad de sacos y pabilos que se han utilizado para el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 58: Costo total pollo engorde

CT	S/. 3,856.85
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 58: Costo total pollo engorde, se puede observar la cantidad en soles (materia prima y empaques) que se ha utilizado para la elaboración del producto.

- Pato inicio

Tabla 59: Pato inicio

				Bloque 2						Bloque 3						
				Producido al mes (kilos)												
				50	50	100	80	100	50							
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Aceite de soya	30	0.03	S/. 2.35	1.5	1.5	3	2.4	3	1.5	S/. 3.53	S/. 3.53	S/. 7.05	S/. 5.64	S/. 7.05	S/. 3.53	S/. 30.32
Afrecho de trigo	100	0.1	S/. 0.68	5	5	10	8	10	5	S/. 3.40	S/. 3.40	S/. 6.80	S/. 5.44	S/. 6.80	S/. 3.40	S/. 29.24
Bio-mos	1	0.001	S/. 27.60	0.05	0.05	0.1	0.08	0.1	0.05	S/. 1.38	S/. 1.38	S/. 2.76	S/. 2.21	S/. 2.76	S/. 1.38	S/. 11.87
Carbonato de calcio	15	0.015	S/. 0.10	0.75	0.75	1.5	1.2	1.5	0.75	S/. 0.08	S/. 0.08	S/. 0.15	S/. 0.12	S/. 0.15	S/. 0.08	S/. 0.65
Fosfato dicalcico	2	0.002	S/. 2.60	0.1	0.1	0.2	0.16	0.2	0.1	S/. 0.26	S/. 0.26	S/. 0.52	S/. 0.42	S/. 0.52	S/. 0.26	S/. 2.24
Harina de pescado	50	0.05	S/. 1.30	2.5	2.5	5	4	5	2.5	S/. 3.25	S/. 3.25	S/. 6.50	S/. 5.20	S/. 6.50	S/. 3.25	S/. 27.95
Maíz	513	0.513	S/. 0.85	25.65	25.65	51.3	41.04	51.3	25.65	S/. 21.74	S/. 21.74	S/. 43.47	S/. 34.78	S/. 43.47	S/. 21.74	S/. 186.94
Pasta de algodón	40	0.04	S/. 1.10	2	2	4	3.2	4	2	S/. 2.20	S/. 2.20	S/. 4.40	S/. 3.52	S/. 4.40	S/. 2.20	S/. 18.92
Polvillo	90	0.09	S/. 0.60	4.5	4.5	9	7.2	9	4.5	S/. 2.70	S/. 2.70	S/. 5.40	S/. 4.32	S/. 5.40	S/. 2.70	S/. 23.22
Promotor de crecimiento	2	0.002	S/. 8.20	0.1	0.1	0.2	0.16	0.2	0.1	S/. 0.82	S/. 0.82	S/. 1.64	S/. 1.31	S/. 1.64	S/. 0.82	S/. 7.05
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.05	0.05	0.1	0.08	0.1	0.05	S/. 0.01	S/. 0.01	S/. 0.02	S/. 0.01	S/. 0.02	S/. 0.01	S/. 0.06
Torta de soya	150	0.15	S/. 1.80	7.5	7.5	15	12	15	7.5	S/. 13.50	S/. 13.50	S/. 27.00	S/. 21.60	S/. 27.00	S/. 13.50	S/. 116.10
Colina	2	0.002	S/. 3.20	0.1	0.1	0.2	0.16	0.2	0.1	S/. 0.32	S/. 0.32	S/. 0.64	S/. 0.51	S/. 0.64	S/. 0.32	S/. 2.75
Vitaminas y minerales	2	0.002	S/. 11.50	0.1	0.1	0.2	0.16	0.2	0.1	S/. 1.15	S/. 1.15	S/. 2.30	S/. 1.84	S/. 2.30	S/. 1.15	S/. 9.89
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	0.1	0.1	0.2	0.16	0.2	0.1	S/. 0.35	S/. 0.35	S/. 0.70	S/. 0.56	S/. 0.70	S/. 0.35	S/. 3.01
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>50</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>S/. 54.67</b>	<b>S/. 54.67</b>	<b>S/. 109.35</b>	<b>S/. 87.48</b>	<b>S/. 109.35</b>	<b>S/. 54.67</b>	<b>S/. 470.20</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 59: Pato inicio, se puede observar que en bloque 1 se encuentran las materias primas que se utilizan para la elaboración del producto, en el bloque 2 se encuentra la cantidad en kilos que se ha producido durante medio año, y por último en el bloque 3 se encuentra la cantidad en soles que se ha incurrido para la elaboración del alimento para pato inicio.

Tabla 60: Empaques pato inicio

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	9	S/. 0.80	S/. 6.88
Pabulo	9	S/. 0.001	S/. 0.01

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 60: Empaque pato inicio, se encuentra la cantidad de sacos y pabulo que se utiliza para el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 61: Costo total pato inicio

CT	S/. 477.09
----	------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 61: Costo total pato inicio, se encuentra la cantidad total en soles (materia prima y empaque), que se utilizó para la elaboración del alimento para pato en su etapa inicial.

- Pato crecimiento

Tabla 62: Pato crecimiento

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)						C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
				340	420	634	780	850	737							
				Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov							
Aceite de soya	30	0.03	S/. 2.35	10.2	12.6	19.02	23.4	25.5	22.11	S/. 23.97	S/. 29.61	S/. 44.70	S/. 54.99	S/. 59.93	S/. 51.96	S/. 265.15
Afrecho de trigo	157	0.157	S/. 0.68	53.38	65.94	99.538	122.46	133.45	115.71	S/. 36.30	S/. 44.84	S/. 67.69	S/. 83.27	S/. 90.75	S/. 78.68	S/. 401.52
Carbonato de calcio	20	0.02	S/. 0.10	6.8	8.4	12.68	15.6	17	14.74	S/. 0.68	S/. 0.84	S/. 1.27	S/. 1.56	S/. 1.70	S/. 1.47	S/. 7.52
Fosfato dicalcico	3	0.003	S/. 2.60	1.02	1.26	1.902	2.34	2.55	2.211	S/. 2.65	S/. 3.28	S/. 4.95	S/. 6.08	S/. 6.63	S/. 5.75	S/. 29.34
Harina de pescado	50	0.05	S/. 1.30	17	21	31.7	39	42.5	36.85	S/. 22.10	S/. 27.30	S/. 41.21	S/. 50.70	S/. 55.25	S/. 47.91	S/. 244.47
Maíz	450	0.45	S/. 0.85	153	189	285.3	351	382.5	331.65	S/. 129.66	S/. 160.17	S/. 241.78	S/. 297.46	S/. 324.15	S/. 281.06	S/. 1,434.28
Pasta de algodón	45	0.045	S/. 1.10	15.3	18.9	28.53	35.1	38.25	33.165	S/. 16.83	S/. 20.79	S/. 31.38	S/. 38.61	S/. 42.08	S/. 36.48	S/. 186.17
Polvillo	116	0.116	S/. 0.60	39.44	48.72	73.544	90.48	98.6	85.492	S/. 23.66	S/. 29.23	S/. 44.13	S/. 54.29	S/. 59.16	S/. 51.30	S/. 261.77
Promotor de crecimiento	3	0.003	S/. 8.20	1.02	1.26	1.902	2.34	2.55	2.211	S/. 8.36	S/. 10.33	S/. 15.60	S/. 19.19	S/. 20.91	S/. 18.13	S/. 92.52
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.34	0.42	0.634	0.78	0.85	0.737	S/. 0.05	S/. 0.06	S/. 0.10	S/. 0.12	S/. 0.13	S/. 0.11	S/. 0.56
Torta de soya	120	0.12	S/. 1.80	40.8	50.4	76.08	93.6	102	88.44	S/. 73.44	S/. 90.72	S/. 136.94	S/. 168.48	S/. 183.60	S/. 159.19	S/. 812.38
Vitaminas y minerales (P)	3	0.003	S/. 11.50	1.02	1.26	1.902	2.34	2.55	2.211	S/. 11.73	S/. 14.49	S/. 21.87	S/. 26.91	S/. 29.33	S/. 25.43	S/. 129.75
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	0.68	0.84	1.268	1.56	1.7	1.474	S/. 2.38	S/. 2.94	S/. 4.44	S/. 5.46	S/. 5.95	S/. 5.16	S/. 26.33
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>340</b>	<b>420</b>	<b>634</b>	<b>780</b>	<b>850</b>	<b>737</b>	<b>S/. 351.82</b>	<b>S/. 434.60</b>	<b>S/. 656.04</b>	<b>S/. 807.12</b>	<b>S/. 879.55</b>	<b>S/. 762.62</b>	<b>S/. 3,891.75</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 62: Pato crecimiento, se puede observar que en el primer bloque se encuentran las materias primas que se utilizan para la elaboración de este tipo de alimento, en el segundo bloque se encuentra la cantidad en kilos que se ha producido durante medio año, en el tercer bloque se encuentra la cantidad la cantidad en soles que se han utilizado para la elaboración del alimento para pato crecimiento.

Tabla 63: Empaques pato crecimiento

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	75	S/. 0.80	S/. 60.18
Pabilo	75	S/. 0.001	S/. 0.07

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 63: Empaques pato crecimiento, se encuentra la cantidad de sacos y pabilos que se han utilizado en soles para el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 64: Costo total pato crecimiento

CT	S/. 3,952.00
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 64: Costo total pato crecimiento, se encuentra el total en soles (materia prima y empaques) que se han utilizado para la producción del alimento.

- Pato engorde

Tabla 65: Pato engorde

				Producido al mes (kilos)													
				150	200	230	200	375	375								
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.	
Aceite de soya	30	0.03	S/. 2.35	4.5	6	6.9	6	11.25	11.25	S/. 10.58	S/. 14.10	S/. 16.22	S/. 14.10	S/. 26.44	S/. 26.44	S/. 107.87	
Afrecho de trigo	100	0.1	S/. 0.68	15	20	23	20	37.5	37.5	S/. 10.20	S/. 13.60	S/. 15.64	S/. 13.60	S/. 25.50	S/. 25.50	S/. 104.04	
Carbonato de calcio	14	0.014	S/. 0.10	2.1	2.8	3.22	2.8	5.25	5.25	S/. 0.21	S/. 0.28	S/. 0.32	S/. 0.28	S/. 0.53	S/. 0.53	S/. 2.14	
Harina de pescado	50	0.05	S/. 1.30	7.5	10	11.5	10	18.75	18.75	S/. 9.75	S/. 13.00	S/. 14.95	S/. 13.00	S/. 24.38	S/. 24.38	S/. 99.45	
Maíz	513	0.513	S/. 0.85	76.95	102.6	117.99	102.6	192.38	192.38	S/. 65.21	S/. 86.95	S/. 99.99	S/. 86.95	S/. 163.03	S/. 163.03	S/. 665.16	
Pasta de algodón	40	0.04	S/. 1.10	6	8	9.2	8	15	15	S/. 6.60	S/. 8.80	S/. 10.12	S/. 8.80	S/. 16.50	S/. 16.50	S/. 67.32	
Polvillo	100	0.1	S/. 0.60	15	20	23	20	37.5	37.5	S/. 9.00	S/. 12.00	S/. 13.80	S/. 12.00	S/. 22.50	S/. 22.50	S/. 91.80	
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.15	0.2	0.23	0.2	0.375	0.375	S/. 0.02	S/. 0.03	S/. 0.03	S/. 0.03	S/. 0.06	S/. 0.06	S/. 0.23	
Torta de soya	150	0.15	S/. 1.80	22.5	30	34.5	30	56.25	56.25	S/. 40.50	S/. 54.00	S/. 62.10	S/. 54.00	S/. 101.25	S/. 101.25	S/. 413.10	
Colina	1	0.001	S/. 3.20	0.15	0.2	0.23	0.2	0.375	0.375	S/. 0.48	S/. 0.64	S/. 0.74	S/. 0.64	S/. 1.20	S/. 1.20	S/. 4.90	
Toxibond	1	0.001	S/. 3.50	0.15	0.2	0.23	0.2	0.375	0.375	S/. 0.53	S/. 0.70	S/. 0.81	S/. 0.70	S/. 1.31	S/. 1.31	S/. 5.36	
	1000			150	200	230	200	375	375	S/. 153.07	S/. 204.10	S/. 234.71	S/. 204.10	S/. 382.69	S/. 382.69	S/. 1,561.36	

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 65: Pato engorde, se puede observar que en el primer bloque se encuentran las materia primas que se han utilizado para la elaboración del alimento para pato engorde, en el segundo bloque se encuentra la cantidad en kilos que se han producido durante medio año y por último en el tercer bloque se encuentran las cantidades en soles que se han utilizado para la producción del producto.

Tabla 66: Empaques pato engorde

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	31	S/. 0.80	S/. 24.48
Pabulo	31	S/. 0.001	S/. 0.03

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 66: Empaques pato engorde, se encuentra la cantidad de sacos y pabulo que se han utilizado para el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 67: Costo total pato engorde

<b>CT</b>	<b>S/. 1,585.87</b>
-----------	---------------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 67: Costo total pato engorde, se encuentra la cantidad en soles (materia prima y empaques) que se ha incurrido para la elaboración del alimento para pato engorde.

- Pavo inicio

Tabla 68: Pavo inicio

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)					C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T.
				257	254	100	150	75						
				Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set						
Aceite de soya	25	0.025	S/. 2.35	6.425	6.35	2.5	3.75	1.875	S/. 15.10	S/. 14.92	S/. 5.88	S/. 8.81	S/. 4.41	S/. 49.12
Afrecho de trigo	100	0.1	S/. 0.68	25.7	25.4	10	15	7.5	S/. 17.48	S/. 17.27	S/. 6.80	S/. 10.20	S/. 5.10	S/. 56.85
Bio-mos	1	0.001	S/. 27.60	0.257	0.254	0.1	0.15	0.075	S/. 7.09	S/. 7.01	S/. 2.76	S/. 4.14	S/. 2.07	S/. 23.07
Carbonato de calcio	22	0.022	S/. 0.10	5.654	5.588	2.2	3.3	1.65	S/. 0.57	S/. 0.56	S/. 0.22	S/. 0.33	S/. 0.17	S/. 1.84
Coxidostato	1	0.001	S/. 3.05	0.257	0.254	0.1	0.15	0.075	S/. 0.78	S/. 0.77	S/. 0.31	S/. 0.46	S/. 0.23	S/. 2.55
Harina de pescado	80	0.08	S/. 1.30	20.56	20.32	8	12	6	S/. 26.73	S/. 26.42	S/. 10.40	S/. 15.60	S/. 7.80	S/. 86.94
Lisina	3	0.003	S/. 7.60	0.771	0.762	0.3	0.45	0.225	S/. 5.86	S/. 5.79	S/. 2.28	S/. 3.42	S/. 1.71	S/. 19.06
Maíz	396	0.396	S/. 0.85	101.772	100.58	39.6	59.4	29.7	S/. 86.25	S/. 85.24	S/. 33.56	S/. 50.34	S/. 25.17	S/. 280.56
Metionina	1	0.001	S/. 20.40	0.257	0.254	0.1	0.15	0.075	S/. 5.24	S/. 5.18	S/. 2.04	S/. 3.06	S/. 1.53	S/. 17.05
Pasta de algodón	15	0.015	S/. 1.10	3.855	3.81	1.5	2.25	1.125	S/. 4.24	S/. 4.19	S/. 1.65	S/. 2.48	S/. 1.24	S/. 13.79
Polvillo	100	0.1	S/. 0.60	25.7	25.4	10	15	7.5	S/. 15.42	S/. 15.24	S/. 6.00	S/. 9.00	S/. 4.50	S/. 50.16
Promotor de crecimiento	1	0.001	S/. 8.20	0.257	0.254	0.1	0.15	0.075	S/. 2.11	S/. 2.08	S/. 0.82	S/. 1.23	S/. 0.62	S/. 6.86
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.257	0.254	0.1	0.15	0.075	S/. 0.04	S/. 0.04	S/. 0.02	S/. 0.02	S/. 0.01	S/. 0.13
Torta de soya	250	0.25	S/. 1.80	64.25	63.5	25	37.5	18.75	S/. 115.65	S/. 114.30	S/. 45.00	S/. 67.50	S/. 33.75	S/. 376.20
Colina	1	0.001	S/. 3.20	0.257	0.254	0.1	0.15	0.075	S/. 0.82	S/. 0.81	S/. 0.32	S/. 0.48	S/. 0.24	S/. 2.68
Vitaminas y minerales (P)	1	0.001	S/. 11.50	0.257	0.254	0.1	0.15	0.075	S/. 2.96	S/. 2.92	S/. 1.15	S/. 1.73	S/. 0.86	S/. 9.61
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	0.514	0.508	0.2	0.3	0.15	S/. 1.80	S/. 1.78	S/. 0.70	S/. 1.05	S/. 0.53	S/. 5.85
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>257</b>	<b>254</b>	<b>100</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>S/. 308.13</b>	<b>S/. 304.53</b>	<b>S/. 119.89</b>	<b>S/. 179.84</b>	<b>S/. 89.92</b>	<b>S/. 1,002.32</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 68: Pavo inicio, se puede observar en el primer bloque las materias primas que se necesitan para la elaboración del alimento para pavo inicio, en el segundo bloque se encuentra la cantidad que se ha producido pero a diferencia de otros productos, este se ha producido en cinco meses del medio año, por último en el tercer bloque se encuentran las cantidades en soles que se han utilizado en la elaboración del producto.

Tabla 69: Empaques pavo inicio

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	17	S/. 0.80	13.38
Pabulo	17	S/. 0.001	S/. 0.02

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 69: Empaques pavo inicio, se puede observar la cantidad de sacos y pabulo que se han utilizado para el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 70: Costo total pavo inicio

CT	S/. 1,015.71
----	--------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 70: Costo total pavo inicio, se encuentra la cantidad en soles (materia prima y empaques) que se ha incurrido para la elaboración del producto.

- Pavo crecimiento

Tabla 71: Pavo crecimiento

				Bloque 1						Bloque 2						Bloque 3							
				Producido al mes (kilos)																			
				90	115	100	150	166	180														
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.							
Aceite de soya	25	0.025	S/. 2.35	2.25	2.875	2.5	3.75	4.15	4.5	S/.	5.29	S/.	6.76	S/.	5.88	S/.	8.81	S/.	9.75	S/.	10.58	S/.	47.06
Afrecho de trigo	120	0.12	S/. 0.68	10.8	13.8	12	18	19.92	21.6	S/.	7.34	S/.	9.38	S/.	8.16	S/.	12.24	S/.	13.55	S/.	14.69	S/.	65.36
Bio-mos	1	0.001	S/. 27.60	0.09	0.115	0.1	0.15	0.166	0.18	S/.	2.48	S/.	3.17	S/.	2.76	S/.	4.14	S/.	4.58	S/.	4.97	S/.	22.11
Carbonato de calcio	20	0.02	S/. 0.10	1.8	2.3	2	3	3.32	3.6	S/.	0.18	S/.	0.23	S/.	0.20	S/.	0.30	S/.	0.33	S/.	0.36	S/.	1.60
Harina de pescado	70	0.07	S/. 1.30	6.3	8.05	7	10.5	11.62	12.6	S/.	8.19	S/.	10.47	S/.	9.10	S/.	13.65	S/.	15.11	S/.	16.38	S/.	72.89
Lisina	1	0.001	S/. 7.60	0.09	0.115	0.1	0.15	0.166	0.18	S/.	0.68	S/.	0.87	S/.	0.76	S/.	1.14	S/.	1.26	S/.	1.37	S/.	6.09
Maíz	440	0.44	S/. 0.85	39.6	50.6	44	66	73.04	79.2	S/.	33.56	S/.	42.88	S/.	37.29	S/.	55.93	S/.	61.90	S/.	67.12	S/.	298.68
Metionina	1	0.001	S/. 20.40	0.09	0.115	0.1	0.15	0.166	0.18	S/.	1.84	S/.	2.35	S/.	2.04	S/.	3.06	S/.	3.39	S/.	3.67	S/.	16.34
Pasta de algodón	15	0.015	S/. 1.10	1.35	1.725	1.5	2.25	2.49	2.7	S/.	1.49	S/.	1.90	S/.	1.65	S/.	2.48	S/.	2.74	S/.	2.97	S/.	13.22
Polvillo	100	0.1	S/. 0.60	9	11.5	10	15	16.6	18	S/.	5.40	S/.	6.90	S/.	6.00	S/.	9.00	S/.	9.96	S/.	10.80	S/.	48.06
Promotor de crecimiento	2	0.002	S/. 8.20	0.18	0.23	0.2	0.3	0.332	0.36	S/.	1.48	S/.	1.89	S/.	1.64	S/.	2.46	S/.	2.72	S/.	2.95	S/.	13.14
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.09	0.115	0.1	0.15	0.166	0.18	S/.	0.01	S/.	0.02	S/.	0.02	S/.	0.02	S/.	0.02	S/.	0.03	S/.	0.12
Torta de soya	200	0.2	S/. 1.80	18	23	20	30	33.2	36	S/.	32.40	S/.	41.40	S/.	36.00	S/.	54.00	S/.	59.76	S/.	64.80	S/.	288.36
Colina	1	0.001	S/. 3.20	0.09	0.115	0.1	0.15	0.166	0.18	S/.	0.29	S/.	0.37	S/.	0.32	S/.	0.48	S/.	0.53	S/.	0.58	S/.	2.56
Vitaminas y minerales (P)	3	0.003	S/. 11.50	0.27	0.345	0.3	0.45	0.498	0.54	S/.	3.11	S/.	3.97	S/.	3.45	S/.	5.18	S/.	5.73	S/.	6.21	S/.	27.63
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>90</b>	<b>115</b>	<b>100</b>	<b>150</b>	<b>166</b>	<b>180</b>	<b>S/.</b>	<b>103.73</b>	<b>S/.</b>	<b>132.55</b>	<b>S/.</b>	<b>115.26</b>	<b>S/.</b>	<b>172.89</b>	<b>S/.</b>	<b>191.33</b>	<b>S/.</b>	<b>207.46</b>	<b>S/.</b>	<b>923.22</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 71: Pavo crecimiento, se puede observar que en el bloque 1 se encuentran las materias primas que se utilizan para la elaboración del alimento, en el bloque 2 se encuentran las cantidades en kilos que han sido utilizados para producir durante medio año, y por último en el bloque 3 se encuentran las cantidades en soles que se han incurrido para la producción del alimento para pavos en crecimiento.

Tabla 72: Empaques pavo crecimiento

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	16	S/. 0.80	S/. 12.82
Pabulo	16	S/. 0.001	S/. 0.02

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 71: Empaques pavo crecimiento, se encuentran las cantidades de sacos y pabulo que se han utilizado para el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 73: Costo total pavo crecimiento

CT	S/. 936.05
----	------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 73: Costo total pavo crecimiento, se encuentra el total en soles (materia prima y empaques) que se han utilizado para la elaboración del producto.

- Pavo engorde

Tabla 74: Pavo engorde

				Producido al mes (kilos)												
				150	200	194	200	206	150							
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Set	Nov	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Aceite de soya	25	0.025	S/. 2.35	3.75	5	4.85	5	5.15	3.75	S/. 8.81	S/. 11.75	S/. 11.40	S/. 11.75	S/. 12.10	S/. 8.81	S/. 64.63
Afrecho de trigo	80	0.08	S/. 0.68	12	16	15.52	16	16.48	12	S/. 8.16	S/. 10.88	S/. 10.55	S/. 10.88	S/. 11.21	S/. 8.16	S/. 59.84
Carbonato de calcio	20	0.02	S/. 0.10	3	4	3.88	4	4.12	3	S/. 0.30	S/. 0.40	S/. 0.39	S/. 0.40	S/. 0.41	S/. 0.30	S/. 2.20
Harina de pescado	75	0.075	S/. 1.30	11.25	15	14.55	15	15.45	11.25	S/. 14.63	S/. 19.50	S/. 18.92	S/. 19.50	S/. 20.09	S/. 14.63	S/. 107.25
Lisina	2	0.002	S/. 7.60	0.3	0.4	0.388	0.4	0.412	0.3	S/. 2.28	S/. 3.04	S/. 2.95	S/. 3.04	S/. 3.13	S/. 2.28	S/. 16.72
Maíz	418	0.418	S/. 0.85	62.7	83.6	81.092	83.6	86.108	62.7	S/. 53.14	S/. 70.85	S/. 68.72	S/. 70.85	S/. 72.97	S/. 53.14	S/. 389.66
Pasta de algodón	15	0.015	S/. 1.10	2.25	3	2.91	3	3.09	2.25	S/. 2.48	S/. 3.30	S/. 3.20	S/. 3.30	S/. 3.40	S/. 2.48	S/. 18.15
Polvillo	100	0.1	S/. 0.60	15	20	19.4	20	20.6	15	S/. 9.00	S/. 12.00	S/. 11.64	S/. 12.00	S/. 12.36	S/. 9.00	S/. 66.00
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.15	0.2	0.194	0.2	0.206	0.15	S/. 0.02	S/. 0.03	S/. 0.03	S/. 0.03	S/. 0.03	S/. 0.02	S/. 0.17
Torta de soya	260	0.26	S/. 1.80	39	52	50.44	52	53.56	39	S/. 70.20	S/. 93.60	S/. 90.79	S/. 93.60	S/. 96.41	S/. 70.20	S/. 514.80
Colina	2	0.002	S/. 3.20	0.3	0.4	0.388	0.4	0.412	0.3	S/. 0.96	S/. 1.28	S/. 1.24	S/. 1.28	S/. 1.32	S/. 0.96	S/. 7.04
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	0.3	0.4	0.388	0.4	0.412	0.3	S/. 1.05	S/. 1.40	S/. 1.36	S/. 1.40	S/. 1.44	S/. 1.05	S/. 7.70
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>150</b>	<b>200</b>	<b>194</b>	<b>200</b>	<b>206</b>	<b>150</b>	<b>S/. 171.02</b>	<b>S/. 228.03</b>	<b>S/. 221.19</b>	<b>S/. 228.03</b>	<b>S/. 234.87</b>	<b>S/. 171.02</b>	<b>S/. 1,254.15</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 74: Pavo engorde, se puede observar que en el bloque 1 se encuentran las materias primas que se utilizan para la elaboración del producto, en el bloque 2 se encuentran las cantidades en kilos que se han utilizado para la producción de medio año, y finalmente en el bloque 3 se encuentran las cantidades en soles que se han incurrido para la elaboración del alimento para pavos en etapa de engorde.

Tabla 75: Empaques pavo engorde

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	22	S/. 0.80	S/. 17.60
Pabulo	22	S/. 0.001	S/. 0.02

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 75: Empaques pavo engorde, se encuentran las cantidades de sacos y pabilos que se han utilizado en el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 76: Costo total pavo engorde

<b>CT</b>	<b>S/. 1,271.77</b>
-----------	---------------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 76: Costo total pavo engorde, se encuentra la cantidad en soles (materia prima y empaques) que se han incurrido para la elaboración del alimento para pavos en etapa de engorde.

- Pollo César

Tabla 77: Pollo César

				Bloque 2						Bloque 3						
Bloque 1				Producido al mes (kilos)												
				1300	1560	1950	1500	1010	3000							
MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Septiembre	Noviembre	C. T. Enero	C. T. Marzo	C. T. Mayo	C. T. Julio	C. T. Set.	C. T. Nov.	C. T.
Melaza	40	0.04	S/. 0.55	52	62.4	78	60	40.4	120	S/. 28.60	S/. 34.32	S/. 42.90	S/. 33.00	S/. 22.22	S/. 66.00	S/. 227.04
Afrecho de trigo	150	0.15	S/. 0.68	195	234	292.5	225	151.5	450	S/. 132.60	S/. 159.12	S/. 198.90	S/. 153.00	S/. 103.02	S/. 306.00	S/. 1,052.64
Carbonato de calcio	8	0.008	S/. 0.10	10.4	12.48	15.6	12	8.08	24	S/. 1.04	S/. 1.25	S/. 1.56	S/. 1.20	S/. 0.81	S/. 2.40	S/. 8.26
Fosfato dicalcico	2	0.002	S/. 2.60	2.6	3.12	3.9	3	2.02	6	S/. 6.76	S/. 8.11	S/. 10.14	S/. 7.80	S/. 5.25	S/. 15.60	S/. 53.66
Harina de pescado	85	0.085	S/. 1.30	110.5	132.6	165.75	127.5	85.85	255	S/. 143.65	S/. 172.38	S/. 215.48	S/. 165.75	S/. 111.61	S/. 331.50	S/. 1,140.36
Lisina	2	0.002	S/. 7.60	2.6	3.12	3.9	3	2.02	6	S/. 19.76	S/. 23.71	S/. 29.64	S/. 22.80	S/. 15.35	S/. 45.60	S/. 156.86
Maíz	440	0.44	S/. 0.85	572	686.4	858	660	444.4	1320	S/. 484.75	S/. 581.69	S/. 727.12	S/. 559.32	S/. 376.61	S/. 1,118.64	S/. 3,848.14
Polvillo	90	0.09	S/. 0.60	117	140.4	175.5	135	90.9	270	S/. 70.20	S/. 84.24	S/. 105.30	S/. 81.00	S/. 54.54	S/. 162.00	S/. 557.28
Sal	1	0.001	S/. 0.15	1.3	1.56	1.95	1.5	1.01	3	S/. 0.20	S/. 0.23	S/. 0.29	S/. 0.23	S/. 0.15	S/. 0.45	S/. 1.55
Torta de soya	180	0.18	S/. 1.80	234	280.8	351	270	181.8	540	S/. 421.20	S/. 505.44	S/. 631.80	S/. 486.00	S/. 327.24	S/. 972.00	S/. 3,343.68
Toxibond	2	0.002	S/. 3.50	2.6	3.12	3.9	3	2.02	6	S/. 9.10	S/. 10.92	S/. 13.65	S/. 10.50	S/. 7.07	S/. 21.00	S/. 72.24
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>		<b>1300</b>	<b>1560</b>	<b>1950</b>	<b>1500</b>	<b>1010</b>	<b>3000</b>	<b>S/. 1,317.85</b>	<b>S/. 1,581.42</b>	<b>S/. 1,976.78</b>	<b>S/. 1,520.60</b>	<b>S/. 1,023.87</b>	<b>S/. 3,041.19</b>	<b>S/. 10,461.71</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 77: Pollo César, se puede observar que en el bloque 1 se encuentran las materias primas que se utilizan para la elaboración del alimento, en el bloque 2 se encuentran las cantidades en kilos que se utilizan para la producción del alimento durante medio año, y por último en el bloque 3 se encuentran las cantidades en soles que se han incurrido para la producción del alimento para el tipo de pollo César.

Tabla 78: Empaques pollo César

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	206	S/. 0.80	S/. 165.12
Pabito	206	S/. 0.001	S/. 0.19

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 78: Empaques pollo César, se puede observar la cantidad de sacos y pabito que se han utilizado para el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 79: Costo total pollo César

CT	S/. 10,627.02
----	---------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 79: Costo total pollo César, se encuentra el total en soles (materia prima y empaques) que se han incurrido para la producción del alimento para el tipo de pollo César.

- Postura – gallinas ponedoras

Tabla 80: Postura

MATERIA PRIMA	Cantidad	Cant. K.	Precio K	Producido al mes (kilos)			C. T. Marzo	C. T. Julio	C. T. Nov.	C. T.
				200	100	50				
Aceite de soya	25	0.025	S/. 2.35	5	2.5	1.25	S/. 11.75	S/. 5.88	S/. 2.94	S/. 20.56
Afrecho de trigo	110	0.11	S/. 0.68	22	11	5.5	S/. 14.96	S/. 7.48	S/. 3.74	S/. 26.18
Bio-mos	1	0.001	S/. 27.60	0.2	0.1	0.05	S/. 5.52	S/. 2.76	S/. 1.38	S/. 9.66
Carbonato de calcio	10	0.01	S/. 0.10	2	1	0.5	S/. 0.20	S/. 0.10	S/. 0.05	S/. 0.35
Coxidostato	2	0.002	S/. 3.05	0.4	0.2	0.1	S/. 1.22	S/. 0.61	S/. 0.31	S/. 2.14
Harina de pescado	60	0.06	S/. 1.30	12	6	3	S/. 15.60	S/. 7.80	S/. 3.90	S/. 27.30
Lisina	4	0.004	S/. 7.60	0.8	0.4	0.2	S/. 6.08	S/. 3.04	S/. 1.52	S/. 10.64
Maíz	480	0.48	S/. 0.85	96	48	24	S/. 81.36	S/. 40.68	S/. 20.34	S/. 142.37
Polvillo	100	0.1	S/. 0.60	20	10	5	S/. 12.00	S/. 6.00	S/. 3.00	S/. 21.00
Sal	1	0.001	S/. 0.15	0.2	0.1	0.05	S/. 0.03	S/. 0.02	S/. 0.01	S/. 0.05
Torta de soya	200	0.2	S/. 1.80	40	20	10	S/. 72.00	S/. 36.00	S/. 18.00	S/. 126.00
Colina	1	0.001	S/. 3.20	0.2	0.1	0.05	S/. 0.64	S/. 0.32	S/. 0.16	S/. 1.12
Vitaminas y minerales (P)	3	0.003	S/. 11.50	0.6	0.3	0.15	S/. 6.90	S/. 3.45	S/. 1.73	S/. 12.08
Toxibond	1	0.001	S/. 3.50	0.2	0.1	0.05	S/. 0.70	S/. 0.35	S/. 0.18	S/. 1.23
Premezcla postura	2	0.002	S/. 18.00	0.4	0.2	0.1	S/. 7.20	S/. 3.60	S/. 1.80	S/. 12.60
<b>Total</b>	<b>1000</b>			<b>200</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>S/. 236.16</b>	<b>S/. 118.08</b>	<b>S/. 59.04</b>	<b>S/. 413.27</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la anterior tabla N° 80: Postura, se puede observar que en el bloque 1 se encuentran las materias primas que se utilizan para la elaboración del alimento para postura (gallinas ponedoras), en el bloque 2 se encuentran las cantidades en kilos que se han utilizado para la producción durante medio año, y por último en el bloque 3 se encuentran las cantidades en soles que se han incurrido para la producción.

Tabla 81: Empaques postura – gallinas ponedoras

Materia prima	Cant. K.	Precio K	Total
Saco	7	S/. 0.80	S/. 5.60
Pabulo	7	S/. 0.001	S/. 0.01

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 81: Empaques postura, se encuentran las cantidades de sacos y de pabilos que se han utilizado para el envasado y sellado del producto para su posterior venta.

Tabla 82: Costo total postura – gallinas ponedoras

<b>CT</b>	S/.	<b>418.88</b>
-----------	-----	---------------

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 82: Costo total postura, Se encuentra el costo en soles (materia prima y empaques) que se han incurrido para la producción del alimento.

#### 4.2.2. Mano de obra directa

La empresa cuenta con cinco (5) operarios, los cuales se encargan de la producción de los alimentos.

La empresa está en el régimen de la pequeña empresa y les da a sus trabajadores

- Remuneración Mínima Vital para el trabajador (Una RMV)
- Jornada de trabajo de 8 horas
- Descanso semanal y en días feriados
- Descanso vacacional de 15 días
- Cobertura de Seguridad Social en salud a través del SIS (Seguro Integral de Salud)
- Derecho a percibir 2 gratificaciones al año (Fiestas Patrias y Navidad, equivalente a media remuneración cada una)
- Derecho a la Compensación por Tiempo de servicios (CTS) equivalente a 15 días de remuneración de servicios con un tope de 90 días de remuneración.

El horario de trabajo de los operarios es de 8 a 1 de la mañana y de 2 a 5 de la tarde.

Tabla 83: Mano de obra directa

Trabajador	Cargo	Sueldo B.	A.F.	Total R. B.	Gratif.	CTS	ESSALUD
1	Operario	850		850	425	425	67.5
2	Operario	850	75	925	425	462.5	67.5
3	Operario	850		850	425	425	67.5
4	Operario	850		850	425	425	67.5
5	Operario	850		850	425	425	67.5
				<b>S/. 4,325.00</b>	<b>S/. 2,125.00</b>	<b>S/. 2,162.50</b>	<b>S/. 337.50</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Mensualmente la CTS y la gratificación se irán devengando, los trabajadores tendrán un costo mensual (tabla N° 84)

Tabla 84: Total Mano de obra directa

Meses	Monto
Enero	S/. 5,377.08
Marzo	S/. 5,377.08
Mayo	S/. 5,377.08
Julio	S/. 5,377.08
Setiembre	S/. 5,377.08
Noviembre	S/. 5,377.08
<b>Total</b>	<b>S/. 32,262.50</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Para distribuir la mano de obra directa a los productos, se hará en base a las unidades producidas, teniendo como consolidado de medio año lo siguiente:

Tabla 85: Consolidado Mano de obra directa

consolidado 6 meses	
Producto	total
Súper alta	S/. 2,318.18
Alta	S/. 6,841.61
Media	S/. 15,070.66
Pre-parto	S/. 1,398.83
Vacas en seca	S/. 346.83
Recría mayor	S/. 1,453.37
Recría menor	S/. 1,143.06
Terneros lactantes	S/. 349.52
Toros de engorde	S/. 109.99
Cuyes	S/. 437.40
Cerdo inicio	S/. 50.70
Cerdo crecimiento	S/. 817.78
Cerdo engorde	S/. 512.14
Cerda lactante	S/. 62.94
Cerda gestante	S/. 50.99
Cerdos mantenimiento	S/. 61.65
Pollo inicio	S/. 42.60
Pollo crecimiento	S/. 200.37
Pollo engorde	S/. 143.13
Pato inicio	S/. 19.08
Pato crecimiento	S/. 164.39
Pato engorde	S/. 67.03
Pavo inicio	S/. 40.14
Pavo crecimiento	S/. 35.28
Pavo engorde	S/. 49.42
Pollo César	S/. 459.44
Postura	S/. 15.96

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

#### 4.3. Seleccionar las bases de aplicación de costos que habrán de usarse para asignar los costos indirectos a las órdenes de trabajo

Los costos indirectos son importantes para el cumplimiento y funcionamiento de la empresa, pero debido a que no pueden cargarse a una orden de trabajo, se ve la necesidad de proponer una base de distribución.

Para esta empresa se ha visto conveniente distribuir los costos indirectos de fabricación en base a las unidades producidas.

Para el caso de las maquinarias se ha considerado el proceso productivo, ya que hay productos que no pasan por determinadas maquinarias por lo que no van a ser considerados en la distribución de los costos, a continuación se muestra un gráfico con el proceso productivo de la empresa.

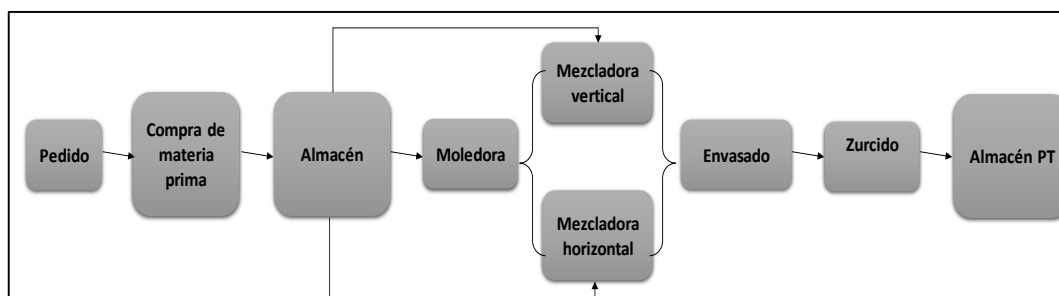


Figura 3: Proceso productivo  
 Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan  
 Fecha: 15/10/2015

Primero le hacen el pedido de productos a la empresa, luego se realiza la compra de materias prima de acuerdo a los pedidos, luego se almacenan las materias primas. Para comenzar a producir los alimentos primero se comienza con la maquina moledora ya que por esta maquinaria pasa el maíz que es utilizado en todos los productos.

Luego se comienzan a mezclar todos los productos necesarios para realizar cada tipo de alimento, después sigue el envasado, el cual se realiza en sacos de polietileno, luego sigue el zurcido de los sacos, el cual se realiza con una

maquina zurcidora y finalmente se lleva a almacén de productos terminados.

En la siguiente tabla se muestran las maquinarias y los productos que pasan por ellas:

Tabla 86: Proceso de alimentos

Productos	Moledora	Mezcladora vertical	Mezcladora horizontal	Balanza pequeña	Banza grande	Maq. Zurcidora
Súper alta	x		x	x	x	x
Alta	x		x	x	x	x
Media	x		x	x	x	x
Pre-parto	x		x	x	x	x
Vacas en seca	x		x	x	x	x
Recría mayor	x		x	x	x	x
Recría menor	x		x	x	x	x
Terneros lactantes	x		x	x	x	x
Toros de engorde	x		x	x	x	x
Cuyes	x		x	x	x	x
Cerdo inicio	x	x		x	x	x
Cerdo crecimiento	x	x		x	x	x
Cerdo engorde	x	x		x	x	x
Cerda lactante	x	x		x	x	x
Cerda gestante	x	x		x	x	x
Cerdos mantenimiento	x	x		x	x	x
Pollo inicio	x	x		x	x	x
Pollo crecimiento	x	x		x	x	x
Pollo engorde	x	x		x	x	x
Pato inicio	x	x		x	x	x
Pato crecimiento	x	x		x	x	x
Pato engorde	x	x		x	x	x
Pavo inicio	x	x		x	x	x
Pavo crecimiento	x	x		x	x	x
Pavo engorde	x	x		x	x	x
Pollo César	x	x		x	x	x
Postura	x	x		x	x	x

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Los alimentos para ganado vacuno y cuyes pasan por la mezcladora horizontal debido a que estos alimentos no utilizan harina de pescado, y los alimentos para cerdos, pollos, patos, pavos y gallinas pasan por la mezcladora vertical debido a que estos alimentos requieren de harina de pescado.

#### 4.4. Identificar los costos indirectos asociados con cada base de aplicación de costos

Los costos que son necesarios para la producción de los alimentos, pero que son difíciles de atribuir a un solo producto.

En la Siguiete tabla se puede observar la remuneración, gratificación (devengado mensualmente), CTS (devengado mensualmente), ESSALUD y el total mensual del ingeniero y del trabajador de seguridad.

Tabla 87: Mano de obra indirecta, ventas y administrativos

Trabajador	Cargo	Total R. B.	Gratif. M.	CTS M.	ESSALUD	Total Mes
1	Ingeniero	1800	150	150	67.5	2167.50
1	Seguridad	1100	91.67	91.67	67.5	1350.83

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la siguiente tabla se puede ver el costo mensual y el costo de medio año del ingeniero.

Tabla 88: Costo total ingeniero

Ingeniero	
Meses	Monto
Enero	S/. 2,167.50
Marzo	S/. 2,167.50
Mayo	S/. 2,167.50
Julio	S/. 2,167.50
Setiembre	S/. 2,167.50
Noviembre	S/. 2,167.50
<b>Total</b>	<b>S/. 13,005.00</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la siguiente tabla se puede ver el costo mensual, bimestral y la distribución entre CIF, administrativos y ventas del costo de seguridad

Tabla 89: Distribución de seguridad

Seguridad		Porcentaje Mensual		
Meses	Monto	CIF 90%	G. Ventas 5%	G. Adm. 5%
Enero	S/. 1,350.83	S/. 1,215.75	S/. 67.54	S/. 67.54
Marzo	S/. 1,350.83	S/. 1,215.75	S/. 67.54	S/. 67.54
Mayo	S/. 1,350.83	S/. 1,215.75	S/. 67.54	S/. 67.54
Julio	S/. 1,350.83	S/. 1,215.75	S/. 67.54	S/. 67.54
Setiembre	S/. 1,350.83	S/. 1,215.75	S/. 67.54	S/. 67.54
Noviembre	S/. 1,350.83	S/. 1,215.75	S/. 67.54	S/. 67.54
<b>Total</b>	<b>S/. 8,105.00</b>	<b>S/. 7,294.50</b>	<b>S/. 405.25</b>	<b>S/. 405.25</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En las dos siguientes tablas se pueden observar las depreciaciones y el mantenimiento de las maquinarias.

Tabla 90: Mantenimiento de maquinarias

Mantenimiento mensual	Costo
Mezcladora vertical	S/. 84.00
Mezcladora horizontal	S/. 84.00
Moledora	S/. 70.00
Balanza pequeña	S/. 5.00
Balanza grande	S/. 8.00
Maq. De cocer sacos	S/. 3.00
	<b>S/. 254.00</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Tabla 91: Depreciación de maquinarias

Maquinarias	Precio	Vida Útil	Dep. Anual	Dep. Mes
Moledora	10000	10	1000	S/. 83.33
Mezcladora vertical	17000	10	1700	S/. 141.67
Mezcladora horizontal	18000	10	1800	S/. 150.00
Balanza pequeña	190	3	63.33	S/. 5.28
Balanza grande	400	3	133.33	S/. 11.11
Maq. De cocer sacos	350	5	70	S/. 5.83
				<b>S/. 397.22</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Para que la empresa tenga sus productos certificados, tiene que renovar una licencia cada dos años, la cual es dada por SENASA, en la siguiente tabla se detallan sus costos

Tabla 92: SENASA

Concepto	Dos años	Mes
SENASA	528	22

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la siguiente tabla se detalla el costo mensual y la distribución del servicio de luz y el alquiler.

Tabla 93: Costo alquiler y luz

		Porcentaje Mensual		
		CIF	G. Ventas	G. Adm.
<b>Otros mensual</b>	<b>C. Mes</b>	<b>90%</b>	<b>5%</b>	<b>5%</b>
Alquiler	2000	1800	100	100
Luz	1100	990	55	55
<b>Total</b>	<b>3100</b>	<b>2790.90</b>	<b>155.05</b>	<b>155.05</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla que sigue se ve el coste y la distribución del servicio de telefonía.

Tabla 94: Costo del teléfono

		Porcentaje Mensual		
		CIF	G. Ventas	G. Adm.
<b>Otros mensual</b>	<b>C. Mes</b>	<b>30%</b>	<b>60%</b>	<b>10%</b>
Teléfono	119	35.7	71.4	11.9
<b>Total</b>	<b>119</b>	<b>35.70</b>	<b>71.40</b>	<b>11.90</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla que sigue se puede observar el costo, distribución y depreciación de los útiles de limpieza.

Tabla 95: Útiles de limpieza

					Porcentaje Mensual		
					CIF	G. Ventas	G. Adm.
<b>N°</b>	<b>Útiles de limpieza</b>	<b>Precio U.</b>	<b>Vida Útil M.</b>	<b>Dep. Mes</b>	<b>90%</b>	<b>5%</b>	<b>5%</b>
3	Escobas	25	2	12.5	11.25	0.63	0.63
2	Recogedores	18	6	3	2.7	0.15	0.15
<b>Total</b>				<b>15.50</b>	<b>13.95</b>	<b>0.78</b>	<b>0.78</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Para finalizar con los costos indirectos, podemos ver en la siguiente tabla, el consolidado de los costos indirectos por seis meses.

Tabla 96: Costos indirectos

Concepto	Costo 6 meses
Seguridad	S/. 7,294.50
Luz	S/. 5,940.00
Teléfono	S/. 214.20
Alquiler	S/. 10,800.00
Depreciación útiles de limpieza	S/. 83.70
Ingeniero	S/. 13,005.00
SENASA	S/. 132.00
Mantenimiento de Maq. Moledora	S/. 420.00
Mantenimiento de Maq. Mezcladora horizontal	S/. 504.00
Mantenimiento de Maq. Mezcladora vertical	S/. 504.00
Mantenimiento de Maq. Cosedora	S/. 18.00
Mantenimiento de balanza pequeña	S/. 30.00
Mantenimiento de balanza grande	S/. 48.00
Depreciación de maq. Moledora	S/. 500.00
Depreciación de maq. Mezcladora horizontal	S/. 900.00
Depreciación de maq. Mezcladora vertical	S/. 850.00
Depreciación de maq. Cosedora	S/. 35.00
Depreciación de balanza pequeña	S/. 31.67
Depreciación de balanza grande	S/. 66.67
Total	S/. 41,376.73

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

#### **4.5. Calcular la tasa por unidad de cada base de aplicación del costo usada para asignar los costos indirectos a las órdenes de trabajo**

Los costos indirectos se van a distribuir de acuerdo a las unidades producidas como vemos en el siguiente cuadro, en el caso de los costos de las máquinas mezcladoras se van a distribuir solo entre los alimentos que pasen por ellas.

Tabla 97: Porcentaje por unidad

Producto	U.M.	Cantidad	%
Súper alta	Kilo	51700	7.15%
Alta	Kilo	152772	21.14%
Media	Kilo	336991	46.62%
Pre-parto	Kilo	31160	4.31%
Vacas en seca	Kilo	7732	1.07%
Recría mayor	Kilo	32642	4.52%
Recría menor	Kilo	25187	3.48%
Terneros lactantes	Kilo	7685	1.06%
Toros de engorde	Kilo	2554	0.35%
Cuyes	Kilo	10681	1.48%
Cerdo inicio	Kilo	1153	0.16%
Cerdo crecimiento	Kilo	18830	2.61%
Cerdo engorde	Kilo	11524	1.59%
Cerda lactante	Kilo	1461	0.20%
Cerda gestante	Kilo	1175	0.16%
Cerdos mantenimiento	Kilo	1392	0.19%
Pollo inicio	Kilo	991	0.14%
Pollo crecimiento	Kilo	4690	0.65%
Pollo engorde	Kilo	3366	0.47%
Pato inicio	Kilo	430	0.06%
Pato crecimiento	Kilo	3761	0.52%
Pato engorde	Kilo	1530	0.21%
Pavo inicio	Kilo	836	0.12%
Pavo crecimiento	Kilo	801	0.11%
Pavo engorde	Kilo	1100	0.15%
Pollo César	Kilo	10320	1.43%
Postura	Kilo	350	0.05%
		722814	100%

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Tabla 98: Porcentaje por unidad (mezcladora horizontal)

Producto	U.M.	Cantidad	%
Súper alta	Kilo	51700	8%
Alta	Kilo	152772	23%
Media	Kilo	336991	51%
Pre-parto	Kilo	31160	5%
Vacas en seca	Kilo	7732	1%
Recría mayor	Kilo	32642	5%
Recría menor	Kilo	25187	4%
Terneros lactantes	Kilo	7685	1%
Toros de engorde	Kilo	2554	0%
Cuyes	Kilo	10681	2%
Total		659104	100%

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Tabla 99: Porcentaje por unidad (mezcladora vertical)

<b>Producto</b>	<b>U.M.</b>	<b>Cantidad</b>	<b>%</b>
Cerdo inicio	Kilo	1153	1.81%
Cerdo crecimiento	Kilo	18830	29.56%
Cerdo engorde	Kilo	11524	18.09%
Cerda lactante	Kilo	1461	2.29%
Cerda gestante	Kilo	1175	1.84%
Cerdos mantenimiento	Kilo	1392	2.18%
Pollo inicio	Kilo	991	1.56%
Pollo crecimiento	Kilo	4690	7.36%
Pollo engorde	Kilo	3366	5.28%
Pato inicio	Kilo	430	0.67%
Pato crecimiento	Kilo	3761	5.90%
Pato engorde	Kilo	1530	2.40%
Pavo inicio	Kilo	836	1.31%
Pavo crecimiento	Kilo	801	1.26%
Pavo engorde	Kilo	1100	1.73%
Pollo César	Kilo	10320	16.20%
Postura	Kilo	350	0.55%
<b>Total</b>		<b>63710</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

#### 4.6. Calcular los costos indirectos asignados a las órdenes de trabajo

En la siguiente tabla podemos ver la distribución de los costos indirectos a cada orden de trabajo.

Tabla 100: Distribución costos indirectos

	S/. 7,294.50	S/. 5,940.00	S/. 214.20	S/. 10,800.00	S/. 83.70	S/. 13,005.00	S/. 132.00	S/. 420.00	S/. 30.00	S/. 48.00	S/. 18.00	S/. 500.00	S/. 31.67	S/. 66.67	S/. 35.00	
Producto	Seguridad	Luz	Teléfono	Alquiler	Deprec. U. L.	Ingeniero	Senasa	M. moledora	M. balanza p	M. balanza g	M. zurcidora	D. moledora	D. balanza p	D. balanza g	D. zurcidora	TOTAL
Súper alta	S/. 521.75	S/. 424.86	S/. 15.32	S/. 772.48	S/. 5.99	S/. 930.20	S/. 9.44	S/. 30.04	S/. 2.15	S/. 3.43	S/. 1.29	S/. 35.76	S/. 2.26	S/. 4.77	S/. 2.50	S/. 2,762.24
Alta	S/. 1,541.75	S/. 1,255.46	S/. 45.27	S/. 2,282.66	S/. 17.69	S/. 2,748.70	S/. 27.90	S/. 88.77	S/. 6.34	S/. 10.15	S/. 3.80	S/. 105.68	S/. 6.69	S/. 14.09	S/. 7.40	S/. 8,162.35
Media	S/. 3,400.85	S/. 2,769.35	S/. 99.86	S/. 5,035.19	S/. 39.02	S/. 6,063.20	S/. 61.54	S/. 195.81	S/. 13.99	S/. 22.38	S/. 8.39	S/. 233.11	S/. 14.76	S/. 31.08	S/. 16.32	S/. 18,004.86
Pre-parto	S/. 314.46	S/. 256.07	S/. 9.23	S/. 465.58	S/. 3.61	S/. 560.64	S/. 5.69	S/. 18.11	S/. 1.29	S/. 2.07	S/. 0.78	S/. 21.55	S/. 1.37	S/. 2.87	S/. 1.51	S/. 1,664.83
Vacas en seca	S/. 78.03	S/. 63.54	S/. 2.29	S/. 115.53	S/. 0.90	S/. 139.12	S/. 1.41	S/. 4.49	S/. 0.32	S/. 0.51	S/. 0.19	S/. 5.35	S/. 0.34	S/. 0.71	S/. 0.37	S/. 413.11
Recría mayor	S/. 329.42	S/. 268.25	S/. 9.67	S/. 487.72	S/. 3.78	S/. 587.30	S/. 5.96	S/. 18.97	S/. 1.35	S/. 2.17	S/. 0.81	S/. 22.58	S/. 1.43	S/. 3.01	S/. 1.58	S/. 1,744.01
Recría menor	S/. 254.18	S/. 206.98	S/. 7.46	S/. 376.33	S/. 2.92	S/. 453.17	S/. 4.60	S/. 14.64	S/. 1.05	S/. 1.67	S/. 0.63	S/. 17.42	S/. 1.10	S/. 2.32	S/. 1.22	S/. 1,345.70
Terneros lactantes	S/. 77.56	S/. 63.15	S/. 2.28	S/. 114.83	S/. 0.89	S/. 138.27	S/. 1.40	S/. 4.47	S/. 0.32	S/. 0.51	S/. 0.19	S/. 5.32	S/. 0.34	S/. 0.71	S/. 0.37	S/. 410.60
Toros de engorde	S/. 25.77	S/. 20.99	S/. 0.76	S/. 38.16	S/. 0.30	S/. 45.95	S/. 0.47	S/. 1.48	S/. 0.11	S/. 0.17	S/. 0.06	S/. 1.77	S/. 0.11	S/. 0.24	S/. 0.12	S/. 136.46
Cuyes	S/. 107.79	S/. 87.78	S/. 3.17	S/. 159.59	S/. 1.24	S/. 192.17	S/. 1.95	S/. 6.21	S/. 0.44	S/. 0.71	S/. 0.27	S/. 7.39	S/. 0.47	S/. 0.99	S/. 0.52	S/. 570.67
Cerdo inicio	S/. 11.64	S/. 9.48	S/. 0.34	S/. 17.23	S/. 0.13	S/. 20.74	S/. 0.21	S/. 0.67	S/. 0.05	S/. 0.08	S/. 0.03	S/. 0.80	S/. 0.05	S/. 0.11	S/. 0.06	S/. 61.60
Cerdo crecimiento	S/. 190.03	S/. 154.74	S/. 5.58	S/. 281.35	S/. 2.18	S/. 338.79	S/. 3.44	S/. 10.94	S/. 0.78	S/. 1.25	S/. 0.47	S/. 13.03	S/. 0.82	S/. 1.74	S/. 0.91	S/. 1,006.06
Cerdo engorde	S/. 116.30	S/. 94.70	S/. 3.42	S/. 172.19	S/. 1.33	S/. 207.34	S/. 2.10	S/. 6.70	S/. 0.48	S/. 0.77	S/. 0.29	S/. 7.97	S/. 0.50	S/. 1.06	S/. 0.56	S/. 615.71
Cerda lactante	S/. 14.74	S/. 12.01	S/. 0.43	S/. 21.83	S/. 0.17	S/. 26.29	S/. 0.27	S/. 0.85	S/. 0.06	S/. 0.10	S/. 0.04	S/. 1.01	S/. 0.06	S/. 0.13	S/. 0.07	S/. 78.06
Cerda gestante	S/. 11.86	S/. 9.66	S/. 0.35	S/. 17.56	S/. 0.14	S/. 21.14	S/. 0.21	S/. 0.68	S/. 0.05	S/. 0.08	S/. 0.03	S/. 0.81	S/. 0.05	S/. 0.11	S/. 0.06	S/. 62.78
Cerdos mantenimiento	S/. 14.05	S/. 11.44	S/. 0.41	S/. 20.80	S/. 0.16	S/. 25.05	S/. 0.25	S/. 0.81	S/. 0.06	S/. 0.09	S/. 0.03	S/. 0.96	S/. 0.06	S/. 0.13	S/. 0.07	S/. 74.37
Pollo inicio	S/. 10.00	S/. 8.14	S/. 0.29	S/. 14.81	S/. 0.11	S/. 17.83	S/. 0.18	S/. 0.58	S/. 0.04	S/. 0.07	S/. 0.02	S/. 0.69	S/. 0.04	S/. 0.09	S/. 0.05	S/. 52.95
Pollo crecimiento	S/. 47.33	S/. 38.54	S/. 1.39	S/. 70.08	S/. 0.54	S/. 84.38	S/. 0.86	S/. 2.73	S/. 0.19	S/. 0.31	S/. 0.12	S/. 3.24	S/. 0.21	S/. 0.43	S/. 0.23	S/. 250.58
Pollo engorde	S/. 33.97	S/. 27.66	S/. 1.00	S/. 50.29	S/. 0.39	S/. 60.56	S/. 0.61	S/. 1.96	S/. 0.14	S/. 0.22	S/. 0.08	S/. 2.33	S/. 0.15	S/. 0.31	S/. 0.16	S/. 179.84
Pato inicio	S/. 4.34	S/. 3.53	S/. 0.13	S/. 6.42	S/. 0.05	S/. 7.74	S/. 0.08	S/. 0.25	S/. 0.02	S/. 0.03	S/. 0.01	S/. 0.30	S/. 0.02	S/. 0.04	S/. 0.02	S/. 22.97
Pato crecimiento	S/. 37.96	S/. 30.91	S/. 1.11	S/. 56.20	S/. 0.44	S/. 67.67	S/. 0.69	S/. 2.19	S/. 0.16	S/. 0.25	S/. 0.09	S/. 2.60	S/. 0.16	S/. 0.35	S/. 0.18	S/. 200.94
Pato engorde	S/. 15.44	S/. 12.57	S/. 0.45	S/. 22.86	S/. 0.18	S/. 27.53	S/. 0.28	S/. 0.89	S/. 0.06	S/. 0.10	S/. 0.04	S/. 1.06	S/. 0.07	S/. 0.14	S/. 0.07	S/. 81.75
Pavo inicio	S/. 8.44	S/. 6.87	S/. 0.25	S/. 12.49	S/. 0.10	S/. 15.04	S/. 0.15	S/. 0.49	S/. 0.03	S/. 0.06	S/. 0.02	S/. 0.58	S/. 0.04	S/. 0.08	S/. 0.04	S/. 44.67
Pavo crecimiento	S/. 8.08	S/. 6.58	S/. 0.24	S/. 11.97	S/. 0.09	S/. 14.41	S/. 0.15	S/. 0.47	S/. 0.03	S/. 0.05	S/. 0.02	S/. 0.55	S/. 0.04	S/. 0.07	S/. 0.04	S/. 42.80
Pavo engorde	S/. 11.10	S/. 9.04	S/. 0.33	S/. 16.44	S/. 0.13	S/. 19.79	S/. 0.20	S/. 0.64	S/. 0.05	S/. 0.07	S/. 0.03	S/. 0.76	S/. 0.05	S/. 0.10	S/. 0.05	S/. 58.77
Pollo César	S/. 104.15	S/. 84.81	S/. 3.06	S/. 154.20	S/. 1.20	S/. 185.68	S/. 1.88	S/. 6.00	S/. 0.43	S/. 0.69	S/. 0.26	S/. 7.14	S/. 0.45	S/. 0.95	S/. 0.50	S/. 551.38
Postura	S/. 3.53	S/. 2.88	S/. 0.10	S/. 5.23	S/. 0.04	S/. 6.30	S/. 0.06	S/. 0.20	S/. 0.01	S/. 0.02	S/. 0.01	S/. 0.24	S/. 0.02	S/. 0.03	S/. 0.02	S/. 18.70
	S/. 7,294.50	S/. 5,940.00	S/. 214.20	S/. 10,800.00	S/. 83.70	S/. 13,005.00	S/. 132.00	S/. 420.00	S/. 30.00	S/. 48.00	S/. 18.00	S/. 500.00	S/. 31.67	S/. 66.67	S/. 35.00	S/. 38,618.73

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En las siguientes tablas N° 101 y 102, podemos ver la distribución de los costos indirectos de las mezcladoras a cada orden de trabajo.

Tabla 101: Distribución costos indirectos (mezcladora horizontal)

	S/. 504.00	S/. 900.00	
<b>Producto</b>	<b>M. mezcladora H.</b>	<b>D. mezcladora H.</b>	<b>TOTAL</b>
Súper alta	S/. 39.53	S/. 70.60	S/. 110.13
Alta	S/. 116.82	S/. 208.61	S/. 325.43
Media	S/. 257.69	S/. 460.16	S/. 717.85
Pre-parto	S/. 23.83	S/. 42.55	S/. 66.38
Vacas en seca	S/. 5.91	S/. 10.56	S/. 16.47
Recría mayor	S/. 24.96	S/. 44.57	S/. 69.53
Recría menor	S/. 19.26	S/. 34.39	S/. 53.65
Terneros lactantes	S/. 5.88	S/. 10.49	S/. 16.37
Toros de engorde	S/. 1.95	S/. 3.49	S/. 5.44
Cuyes	S/. 8.17	S/. 14.58	S/. 22.75
Total	S/. 504.00	S/. 900.00	S/. 1,404.00

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Tabla 102: Distribución costos indirectos (mezcladora vertical)

	S/. 504.00	S/. 850.00	
<b>Producto</b>	<b>M. mezcladora V.</b>	<b>D. mezcladora V.</b>	<b>TOTAL</b>
Cerdo inicio	S/. 9.12	S/. 15.38	S/. 24.50
Cerdo crecimiento	S/. 148.96	S/. 251.22	S/. 400.19
Cerdo engorde	S/. 91.16	S/. 153.75	S/. 244.91
Cerda lactante	S/. 11.56	S/. 19.49	S/. 31.05
Cerda gestante	S/. 9.30	S/. 15.68	S/. 24.97
Cerdos mantenimiento	S/. 11.01	S/. 18.57	S/. 29.58
Pollo inicio	S/. 7.84	S/. 13.22	S/. 21.06
Pollo crecimiento	S/. 37.10	S/. 62.57	S/. 99.67
Pollo engorde	S/. 26.63	S/. 44.91	S/. 71.54
Pato inicio	S/. 3.40	S/. 5.74	S/. 9.14
Pato crecimiento	S/. 29.75	S/. 50.18	S/. 79.93
Pato engorde	S/. 12.10	S/. 20.41	S/. 32.52
Pavo inicio	S/. 6.61	S/. 11.15	S/. 17.77
Pavo crecimiento	S/. 6.34	S/. 10.69	S/. 17.02
Pavo engorde	S/. 8.70	S/. 14.68	S/. 23.38
Pollo César	S/. 81.64	S/. 137.69	S/. 219.33
Postura	S/. 2.77	S/. 4.67	S/. 7.44
Total	S/. 504.00	S/. 850.00	S/. 1,354.00

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

#### 4.7. Calcular el costo total de las órdenes de trabajo

Finalmente se realiza una suma de los materiales directos, mano de obra directa, los costos indirectos de fabricación de cada producto y su respectiva rentabilidad

Tabla 103: Costo total 1

	Ganado vacuno										Cuyes		Ganado Porcino	
	Súper alta	Alta	Media	Pre-parto	Vacas en seca	Recría mayor	Recría menor	Terneros lactantes	Toros de engorde		Cuyes	Cerdo inicio	Cerdo crecimiento	
Cantidad	51700	152772	336991	31160	7732	32642	25187	7685	2554		10681	1153	18830	
Precio Q	S/. 1.34	S/. 1.32	S/. 1.10	S/. 1.26	S/. 1.04	S/. 1.06	S/. 1.18	S/. 0.76	S/. 1.10	S/. 1.30	S/. 2.02	S/. 1.48		
Total V.	S/. 69,278.00	S/. 201,659.04	S/. 370,690.10	S/. 39,261.60	S/. 8,041.28	S/. 34,600.52	S/. 29,720.66	S/. 5,840.60	S/. 2,809.40	S/. 13,885.30	S/. 2,329.06	S/. 27,868.40		
MD	S/. 58,623.60	S/. 156,097.66	S/. 327,552.66	S/. 29,946.60	S/. 6,984.29	S/. 22,719.44	S/. 24,842.60	S/. 8,139.26	S/. 2,218.81	S/. 11,428.50	S/. 1,480.21	S/. 22,656.85		
MO	S/. 2,318.18	S/. 6,841.61	S/. 15,070.66	S/. 1,398.83	S/. 346.83	S/. 1,453.37	S/. 1,143.06	S/. 349.52	S/. 109.99	S/. 437.40	S/. 50.70	S/. 817.78		
CIF	S/. 2,872.37	S/. 8,487.78	S/. 18,722.71	S/. 1,731.20	S/. 429.58	S/. 1,813.54	S/. 1,399.35	S/. 426.97	S/. 141.90	S/. 593.42	S/. 86.11	S/. 1,406.24		
Total CV	S/. 63,814.15	S/. 171,427.05	S/. 361,346.02	S/. 33,076.63	S/. 7,760.70	S/. 25,986.35	S/. 27,385.01	S/. 8,915.75	S/. 2,470.70	S/. 12,459.32	S/. 1,617.02	S/. 24,880.87		
Utilidad Bruta	S/. 5,463.85	S/. 30,231.99	S/. 9,344.08	S/. 6,184.97	S/. 280.58	S/. 8,614.17	S/. 2,335.65	S/. -3,075.15	S/. 338.70	S/. 1,425.98	S/. 712.04	S/. 2,987.53		
GA	S/. 344.94	S/. 1,908.60	S/. 589.91	S/. 390.47	S/. 17.71	S/. 543.83	S/. 147.45	S/. 194.14	S/. 21.38	S/. 90.03	S/. 44.95	S/. 188.61		
GV	S/. 1,212.69	S/. 6,709.95	S/. 2,073.90	S/. 1,372.74	S/. 62.27	S/. 1,911.90	S/. 518.39	S/. 682.52	S/. 75.17	S/. 316.50	S/. 158.04	S/. 663.08		
Total GA y GV	S/. 1,557.64	S/. 8,618.55	S/. 2,663.81	S/. 1,763.21	S/. 79.99	S/. 2,455.73	S/. 665.85	S/. 876.66	S/. 96.56	S/. 406.52	S/. 202.99	S/. 851.69		
Utilidad Ope.	S/. 3,906.21	S/. 21,613.44	S/. 6,680.26	S/. 4,421.75	S/. 200.59	S/. 6,158.44	S/. 1,669.80	S/. -3,951.81	S/. 242.14	S/. 1,019.46	S/. 509.05	S/. 2,135.84		
Rentabilidad B.	7.89%	14.99%	2.52%	15.75%	3.49%	24.90%	7.86%	-52.65%	12.06%	10.27%	30.57%	10.72%		
Rentabilidad O.	5.64%	10.72%	1.80%	11.26%	2.49%	17.80%	5.62%	-67.66%	8.62%	7.34%	21.86%	7.66%		

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Tabla 104: Costo total 2

	Ganado Porcino				Pollos			Patos			Pavos			Pollos		Gallina ponedora
	Cerdo engorde	Cerda lactante	Cerda gestante	Cerdos mantenimie	Pollo inicio	Pollo crecimiento	Pollo engorde	Pato inicio	Pato crecimiento	Pato engorde	Pavo inicio	Pavo crecimiento	Pavo engorde	Pollo César	Postura	
Cantidad	11524	1461	1175	1392	991	4690	3366	430	3761	1530	836	801	1100	10320	350	
Precio Q	S/. 1.38	S/. 1.44	S/. 1.36	S/. 1.30	S/. 1.64	S/. 1.62	S/. 1.54	S/. 1.54	S/. 1.46	S/. 1.40	S/. 1.66	S/. 1.60	S/. 1.52	S/. 1.48	S/. 1.50	
Total V.	S/. 15,903.12	S/. 2,103.84	S/. 1,598.00	S/. 1,809.60	S/. 1,625.24	S/. 7,597.80	S/. 5,183.64	S/. 662.20	S/. 5,491.06	S/. 2,142.00	S/. 1,387.76	S/. 1,281.60	S/. 1,672.00	S/. 15,273.60	S/. 525.00	
MD	S/. 12,843.20	S/. 1,769.23	S/. 1,146.51	S/. 1,633.19	S/. 1,176.97	S/. 5,860.48	S/. 3,856.85	S/. 477.09	S/. 3,952.00	S/. 1,585.87	S/. 1,015.71	S/. 936.05	S/. 1,271.77	S/. 10,627.02	S/. 418.88	
MO	S/. 512.14	S/. 62.94	S/. 50.99	S/. 61.65	S/. 42.60	S/. 200.37	S/. 143.13	S/. 19.08	S/. 164.39	S/. 67.03	S/. 40.14	S/. 35.28	S/. 49.42	S/. 459.44	S/. 15.96	
CIF	S/. 860.62	S/. 109.11	S/. 87.75	S/. 103.96	S/. 74.01	S/. 350.25	S/. 251.38	S/. 32.11	S/. 280.87	S/. 114.26	S/. 62.43	S/. 59.82	S/. 82.15	S/. 770.71	S/. 26.14	
Total CV	S/. 14,215.96	S/. 1,941.28	S/. 1,285.25	S/. 1,798.79	S/. 1,293.57	S/. 6,411.10	S/. 4,251.35	S/. 528.29	S/. 4,397.27	S/. 1,767.16	S/. 1,118.28	S/. 1,031.15	S/. 1,403.34	S/. 11,857.17	S/. 460.98	
Utilidad Bruta	S/. 1,687.16	S/. 162.56	S/. 312.75	S/. 10.81	S/. 331.67	S/. 1,186.70	S/. 932.29	S/. 133.91	S/. 1,093.79	S/. 374.84	S/. 269.48	S/. 250.45	S/. 268.66	S/. 3,416.43	S/. 64.02	
GA	S/. 106.51	S/. 10.26	S/. 19.74	S/. 0.68	S/. 20.94	S/. 74.92	S/. 58.86	S/. 8.45	S/. 69.05	S/. 23.66	S/. 17.01	S/. 15.81	S/. 16.96	S/. 215.69	S/. 4.04	
GV	S/. 374.46	S/. 36.08	S/. 69.42	S/. 2.40	S/. 73.61	S/. 263.39	S/. 206.92	S/. 29.72	S/. 242.77	S/. 83.19	S/. 59.81	S/. 55.59	S/. 59.63	S/. 758.27	S/. 14.21	
Total GA y GV	S/. 480.98	S/. 46.34	S/. 89.16	S/. 3.08	S/. 94.55	S/. 338.30	S/. 265.78	S/. 38.18	S/. 311.82	S/. 106.86	S/. 76.82	S/. 71.40	S/. 76.59	S/. 973.96	S/. 18.25	
Utilidad Ope.	S/. 1,206.18	S/. 116.22	S/. 223.59	S/. 7.73	S/. 237.12	S/. 848.39	S/. 666.51	S/. 95.74	S/. 781.97	S/. 267.98	S/. 192.66	S/. 179.05	S/. 192.07	S/. 2,442.47	S/. 45.77	
Rentabilidad B.	10.61%	7.73%	19.57%	0.60%	20.41%	15.62%	17.99%	20.22%	19.92%	17.50%	19.42%	19.54%	16.07%	22.37%	12.19%	
Rentabilidad O.	7.58%	5.52%	13.99%	0.43%	14.59%	11.17%	12.86%	14.46%	14.24%	12.51%	13.88%	13.97%	11.49%	15.99%	8.72%	

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En la tabla N° 103 y 104 podemos observar que al producir algunas órdenes la empresa tiene pérdidas como en el caso de alimento para terneros lactantes y con otras órdenes ganancias.

En la tabla N° 103 podemos observar que el alimento para terneros lactantes tiene rentabilidad negativa, esto se debe a que solo los materiales directos de dicho producto S/. 8139.26 superan su total de ventas.

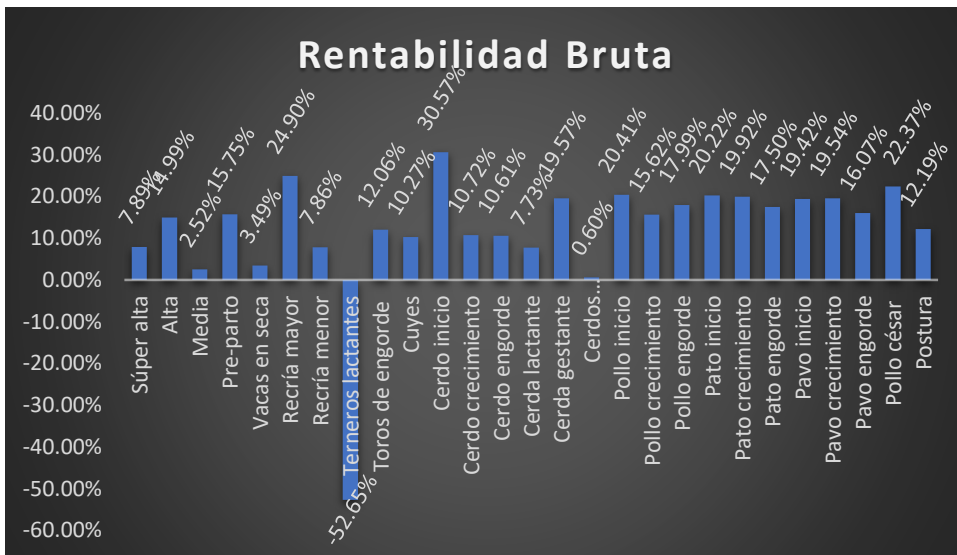


Figura 4: Rentabilidad Bruta  
 Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan  
 Fecha: 15/10/2015

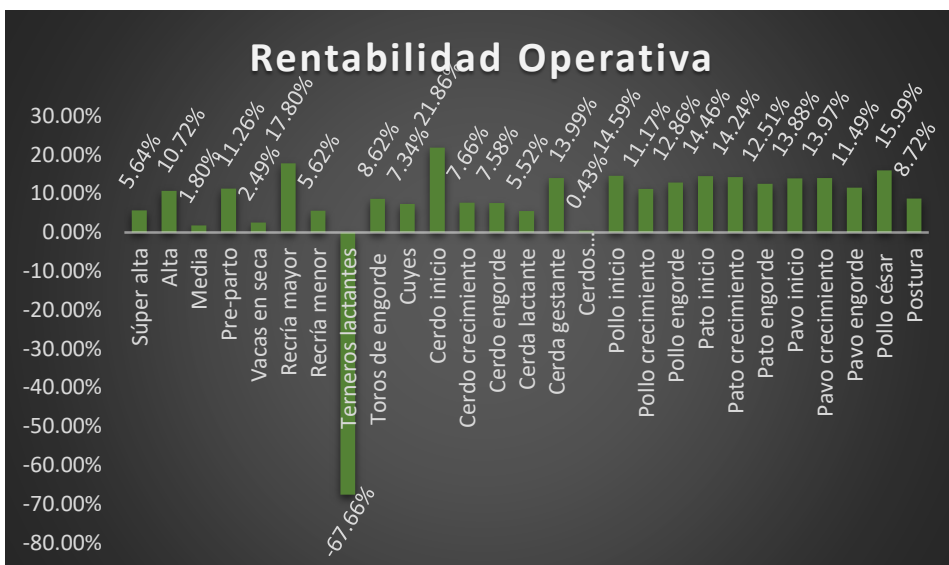


Figura 5: Rentabilidad Operativa  
 Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan  
 Fecha: 15/10/2015

En la figura 4 y 5 se puede observar de una manera más representativa los productos con los cuales se obtienen ganancias y pérdidas; Como se puede observar el alimento con mayores ganancias es el de cerdo inicio y el de mayores pérdidas es el de terneros lactantes con una rentabilidad operativa de -67.66%.

Para los alimentos también se han distribuido los gastos de ventas y los gastos administrativos, en base a la utilidad bruta, dividiendo la utilidad bruta de cada producto entre el total de utilidad bruta, y el resultado (porcentaje), se multiplica por el total de gastos de ventas y los gastos administrativos (ver tabla N° 105).

Tabla 105: Distribución total de gastos administrativos y de ventas

			S/. 18,086.63	S/. 5,144.63
<b>Producto</b>	<b>Utilidad B.</b>	<b>%</b>	<b>GV</b>	<b>GA</b>
Súper alta	S/. 5,463.85	6.70%	S/. 1,212.69	S/. 344.94
Alta	S/. 30,231.99	37.10%	S/. 6,709.95	S/. 1,908.60
Media	S/. 9,344.08	11.47%	S/. 2,073.90	S/. 589.91
Pre-parto	S/. 6,184.97	7.59%	S/. 1,372.74	S/. 390.47
Vacas en seca	S/. 280.58	0.34%	S/. 62.27	S/. 17.71
Recría mayor	S/. 8,614.17	10.57%	S/. 1,911.90	S/. 543.83
Recría menor	S/. 2,335.65	2.87%	S/. 518.39	S/. 147.45
Terneros lactantes	S/. 3,075.15	3.77%	S/. 682.52	S/. 194.14
Toros de engorde	S/. 338.70	0.42%	S/. 75.17	S/. 21.38
Cuyes	S/. 1,425.98	1.75%	S/. 316.50	S/. 90.03
Cerdo inicio	S/. 712.04	0.87%	S/. 158.04	S/. 44.95
Cerdo crecimiento	S/. 2,987.53	3.67%	S/. 663.08	S/. 188.61
Cerdo engorde	S/. 1,687.16	2.07%	S/. 374.46	S/. 106.51
Cerda lactante	S/. 162.56	0.20%	S/. 36.08	S/. 10.26
Cerda gestante	S/. 312.75	0.38%	S/. 69.42	S/. 19.74
Cerdos mantenimiento	S/. 10.81	0.01%	S/. 2.40	S/. 0.68
Pollo inicio	S/. 331.67	0.41%	S/. 73.61	S/. 20.94
Pollo crecimiento	S/. 1,186.70	1.46%	S/. 263.39	S/. 74.92
Pollo engorde	S/. 932.29	1.14%	S/. 206.92	S/. 58.86
Pato inicio	S/. 133.91	0.16%	S/. 29.72	S/. 8.45
Pato crecimiento	S/. 1,093.79	1.34%	S/. 242.77	S/. 69.05
Pato engorde	S/. 374.84	0.46%	S/. 83.19	S/. 23.66
Pavo inicio	S/. 269.48	0.33%	S/. 59.81	S/. 17.01
Pavo crecimiento	S/. 250.45	0.31%	S/. 55.59	S/. 15.81
Pavo engorde	S/. 268.66	0.33%	S/. 59.63	S/. 16.96
Pollo César	S/. 3,416.43	4.19%	S/. 758.27	S/. 215.69
Postura	S/. 64.02	0.08%	S/. 14.21	S/. 4.04
<b>Total</b>	<b>S/. 81,490.20</b>	<b>100%</b>	<b>S/. 18,086.63</b>	<b>S/. 5,144.63</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Los gastos administrativos se pueden observar en la siguiente tabla.

Tabla 106: Contador

Concepto	Mes
Contador	600

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

En las tablas que siguen se pueden observar los gastos de ventas al detalle.

Tabla 107: Costo jefe de ventas

Trabajador	Cargo	Total R. B.	Grati. Mes	CTS Mes	ESSALUD	Total
1	Jefe ventas	1000	83.33	83.33	67.5	1234.17

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Tabla 108: Consolidado costo total de jefe de ventas

Jefe ventas	
Meses	Monto
Enero	1234.17
Marzo	1234.17
Mayo	1234.17
Julio	1234.17
Setiembre	1234.17
Noviembre	1234.17
Total	7405.00

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Tabla 109: Costo petróleo y publicidad mensual

Concepto	Mes
Petroleo	460
Publicidad	55
	515

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Tabla 110: Mantenimiento de equipos de transporte

Mantenimiento	Costo mes
Camión	160
Motocarguero de tonelada y media	70
Motocarguero de 750	60
	290

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Tabla 111: Depreciación de equipos de transporte

Depreciación	Costo	V. Útil	Dep. anual	Dep. mes
Motocarguero de tonelada y media	8000	10	800	66.67
Motocarguero de 750	5000	10	500	41.67
Camión de 5 Toneladas	132000	20	6600	550
				658.33

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

Por último en la tabla N° 112, se pueden ver los gastos administrativos y de ventas, en el cual se encuentra la depreciación de útiles de oficina

Tabla 112: Útiles de oficina

N°	Útiles de oficina	Precio U.	Precio Total	Vida Útil	Dep. Anual	Dep. Mes	Porcentaje Mensual	
							G. Ventas	G. Adm.
1	Estante	200	200	5	40.00	3.33	1.67	1.67
2	Escritorios	300	600	5	120.00	10.00	5.00	5.00
1	Computadora	700	700	3	233.33	19.44	9.72	9.72
1	Impresora	200	200	2	100.00	8.33	4.17	4.17
4	Sillas	20	80	2	40.00	3.33	1.67	1.67
<b>Total</b>					<b>533.33</b>	<b>44.44</b>	<b>22.22</b>	<b>22.22</b>

Fuente: Empresa de alimentos balanceados San Juan

Fecha: 15/10/2015

## V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones

- El objeto del costo de la empresa Alimentos balanceados San Juan son los 27 tipos de alimentos que produce, de los cuales 9 son para ganado vacuno, 6 para cerdos, 4 para pollos, 3 para patos, 3 para pavos, 1 para cuyes y 1 para postura (gallinas ponedoras).
- Los costos directos de las órdenes de trabajo, se dividen en materiales directos y mano de obra directa, en los materiales directos se encuentran las materias primas que se utilizan para la elaboración del producto y la mano de obra directa es el esfuerzo que se pone para la conversión de la materia prima en productos terminados.
- La empresa no cuenta con una base de distribución de sus costos, por lo cual se procedió a calcular la tasa (porcentaje) en base a unidades producidas con la cual se distribuirían los costos indirectos a los productos según el principio de causalidad.
- Existen costos indirectos que no son considerados para todos los productos, debido a que todos los alimentos no pasan por el mismo proceso. Como en el caso de la mezcladora horizontal (órdenes para cuyes y ganado vacuno) y la mezcladora vertical (órdenes para cerdos, pollos, patos, pavos y gallinas).
- El alimento para “ganado vacuno de media”, es el que asume la mayor cantidad del valor total de los costos indirectos, ya que posee una tasa de 46.62%.
- Cada producto u orden requiere de diferentes cantidades de recursos indirectos para su elaboración, debido a que estas difieren según requerimiento y fórmula.
- La empresa tiene productos que generan mayor rentabilidad, los cuales subsidian a otros que tienen rentabilidad negativa. El sistema por órdenes de trabajo es de fácil aplicación y se adapta a las necesidades de la empresa de Alimentos balanceados San Juan porque permite conocer y controlar al detalle las operaciones y el costo de producción por cada orden de trabajo.

## **Recomendaciones**

- El sistema de costos por órdenes de trabajo propuesto en este trabajo se debe implementar, pues este ayudará a tener control sobre los tres elementos del costo materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, generando información valiosa sobre los costos totales y unitarios para una mejor toma de decisiones.
- El departamento de producción deberá realizar una distribución de funciones a sus operarios, para que haya una mejor repartición de las órdenes de trabajo entre los trabajadores del área productiva.
- La formulación del alimento para terneros lactantes deberá reformularse, debido a que sólo los materiales directos superan el monto de las ventas, lo cual genera pérdidas.
- El área administrativa deberá capacitarse en costos, debido a que en la actualidad conocer los costos y gastos de la empresa es importante para la toma de decisiones.
- Al realizar esta estructura la gerencia podrá determinar el mix óptimo para tener mayor rentabilidad.

## VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Altahona, T. (2009). Libro práctico sobre contabilidad de costos. Colombia: PORTER.

Aguilar & Carrión (2013). “Aplicación de un sistema de costos por órdenes para optimizar el uso de los recursos en la empresa fábrica de sueños S.A.C. Trujillo 2013”. (Tesis de pregrado). Universidad Privada Antenor Orrego.

Aguilar & Cordero (2009). “Diseño de un sistema de costos por órdenes de trabajo para la determinación del costo unitario en la fabricación de avisos luminosos en la empresa horizonte de vías y señales C.A.” (Tesis de grado).

Aniceto (2007). “Aplicación del sistema de costos por órdenes de trabajo para la empresa constructora y negocios inmobiliarios san LUIS S.R.L” (Tesis de pregrado). Universidad Privada Antenor Orrego.

Alvarado & Huamán (2004). “Diseño de un sistema de costos por órdenes de trabajo y la productividad de la empresa industrial de calzado Omega S.A.C” (Tesis de pregrado). Universidad Privada Antenor Orrego.

Arrelucea (2011). “Propuesta de un diseño de costos por órdenes y su incidencia en la gestión en la empresa zicca calzados S.A” (Tesis de pregrado). Universidad nacional de Trujillo.

Eslava, J. (2003). Análisis económico-financiero de las decisiones de gestión empresarial. Madrid. ESIC editorial.

FAO. (2015). El papel de la FAO en la ganadería y el medio ambiente. Recuperado de: <http://www.fao.org/livestock-environment/es/>

Farfán, S. (2000). Contabilidad de costos: enfoque peruano-internacional. Lima: Universidad Peruana Unión.

Flores, J. (2006). Costos y presupuestos: Teoría y práctica. Lima: CECOF Asesores.

Gallardo (2013). “Propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción para la fábrica de muebles modulares Gallardo-Mogal” (Tesis de grado). Universidad Politécnica del ejercito Ecuador.

Hornngren, Datar & Rajan (2012). Contabilidad de costos: un enfoque gerencial. 14 Ed. México, D.F.: Pearson Educación.

Idrovo & Yunga (2013). “Propuesta de implementación de sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción de cajas metálicas y luminarias industriales, en la empresa EC-BOX” (Tesis de grado).

La Torre (2012). “Visión Moderna De Los Costos Por Ordenes de Antawasi S.A.C” (Tesis de pregrado). Universidad Cesar Vallejo.

López (2011). “implementación de un sistema de costos por órdenes para determinar el costo unitario en obras de conjuntos residenciales sujetas a independización” (Tesis de pregrado). Universidad nacional de Trujillo.

MINAGRI (2015). Alimentos balanceados. Recuperado de: <http://minagri.gob.pe/portal/objetivos/40-sector-agrario/situacion-de-las-actividades-de-crianza-y-producci>

Oliva, O. (2013). Tablas, fórmulas y conceptos financieros. Recuperado de: <http://es.slideshare.net/orlandooliva/tablas-formulas-y-conceptos>

Polimeni, R., Fabozzi, F. & Adelberg, A. (1994). Contabilidad de costos: conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. Bogotá, D.C.: McGraw-Hill

Restrepo, N. (2010). El precio. Clave de la rentabilidad. 1Ed. Grupo planeta Colombia S.A. Recuperado de: <https://books.google.com.pe/books?id=t5qorZJDr4kC&pg=PT11&dq=concepto+de+rentabilidad&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiUr4D8t4LNAhUC5iYKHUxjBIgQ6AEIGzAA#v=onepage&q=concepto%20de%20rentabilidad&f=false>

Santa Cruz, A. (2008). Tratado de contabilidad de costos. Lima: Instituto Pacífico.

## VII. ANEXOS

### **Anexo N° 1: Entrevista realizada al contador de la empresa**

Con la presente entrevista se espera identificar su conocimiento de la empresa Alimentos balanceados San Juan, específicamente del área administrativa.

Por lo cual se necesita que responda las siguientes preguntas con toda la sinceridad posible y expresando la realidad y problemática del área que está a su cargo.

---

#### **1) ¿Llevan un registro de las transacciones de la empresa?**

Actualmente si llevamos un registro de las operaciones de la empresa.

#### **2) ¿Cómo realizan el registro de las transacciones monetarias de la empresa?**

Bueno para registrar las operaciones de la empresa, utilizamos un Excel en el cual hemos creado cuadros para llevar un orden.

#### **3) ¿Llevan un control de los costos de cada bien que produce la empresa?**

No tenemos el costo exacto de cada producto, pero llevamos un control de los costos a nivel general de la empresa.

#### **4) ¿Cómo evalúan el desempeño de cada bien que produce la empresa?**

Debido a que no tenemos los costos exactos de cada bien producido, sino a nivel general de la empresa, no evaluamos el desempeño de cada tipo de producto. Pero sería necesario para tener un mejor control.

#### **5) ¿En qué régimen esta la empresa?**

La empresa está en el régimen de la pequeña empresa, porque vende menos de 1700 UIT en un año, aparte que tiene pocos trabajadores.

#### **6) ¿Algunas de las materias primas están exoneradas del IGV?**

Hay dos materias primas que están exoneradas del IGV, una es el maíz y otra la harina integral de soya.

Las demás materias primas no están exoneradas.

**7) ¿Qué beneficios tienen los trabajadores y cuanto reciben por sueldo?**

Dependiendo del cargo cada trabajador recibe un sueldo, el ingeniero tiene un sueldo de 1800 soles, el vigilante 1100 soles, el jefe de ventas 1000 soles, los operarios 850 soles y el yo como contador recibo 600 soles mensuales.

Los beneficios que reciben los trabajadores son de acuerdo al régimen de la pequeña empresa.

## **Anexo N° 2: Entrevista realizada al Ingeniero de la empresa**

Con la presente entrevista se espera identificar su conocimiento de la empresa Alimentos balanceados San Juan, específicamente del área de producción.

Por lo cual se necesita que responda las siguientes preguntas con toda la sinceridad posible y expresando la realidad y problemática del área que está a su cargo.

---

### **1) ¿Cuáles son las fases del proceso productivo?**

La producción comienza con la maquina moledora, aquí se muele el maíz para todos los alimentos, después en las maquinas mezcladoras se agregan las demás materias primas junto con el maíz molido pero dependiendo de qué alimento sea, pasa por la mezcladora vertical o la mezcladora horizontal.

En la mezcladora vertical pasan los alimentos que tienen harina de pescado porque a algunos animales les hace daño, los alimentos que pasan por la mezcladora vertical son los alimentos de los cerdos y aves en general. En la mezcladora horizontal pasan los alimentos que no utilizan harina de pescado para su elaboración como los alimentos de las vacas, toros y cuyes.

Luego son embolsados en sacos de cincuenta kilos y son sellados con la máquina cosedora.

### **2) ¿Cuáles son los bienes que produce la empresa?**

La empresa produce 27 alimentos, debido a que en cada etapa de la vida de los animales necesitan una alimentación diferente, producimos 8 tipos de alimentos para vacas, un tipo de alimento para toros, para cuyes sólo un tipo de alimento, para cerdos seis alimentos, para pollos son cuatro tipos de alimentos, para patos y pavos son tres tipos de alimentos y para gallinas ponedoras producimos un tipo de alimento.

Al producir los alimentos, nos preocupamos por su apariencia y por su calidad.

### **3) ¿Qué materia prima utilizan para realizar cada producto?**

Para cada producto utilizamos diferentes materias primas y diferentes cantidades, nosotros trabajamos con fórmulas en base a mil kilos para todos los alimentos, y dependiendo de la cantidad del pedido utilizamos más o menos materia prima.

Aquí tengo impresas las fórmulas que utilizamos.

**4) ¿Cuál es el costo de la materia prima?**

La materia prima tiene un costo diferente, en este cuadro impreso puedes ver los precios de cada materia prima, por kilo y por saco.

¿Cuántos trabajadores laboran en la empresa?

Actualmente laboran cinco operarios encargados de producción, un contador, jefe de ventas, seguridad y un ingeniero. En total somos nueve trabajadores los que laboramos en esta empresa.

**5) ¿Cuál es su horario de trabajo?**

Nosotros entramos a laborar desde las ocho de la mañana hasta la una de la tarde y en la tarde desde las dos hasta las cinco de la tarde

**6) ¿Qué costos consideran como indirectos?**

Los costos indirectos de la empresa son la luz, teléfono, depreciación y mantenimiento de las maquinarias y el alquiler.

**7) ¿Planifican su producción?**

Dependiendo de los pedidos que realicen producimos, pero por la experiencia sabemos que en época de verano el consumo de alimentos baja debido a la falta de apetito, pero en invierno y lo que sigue del año el consumo aumenta.

### Anexo N° 3: Operacionalización de variables

Variables	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Instrumento
<b>Rentabilidad</b>	Rentabilidad es el retorno medido sobre la inversión en el periodo de tiempo. Restrepo (2012)	Índicadores de rentabilidad	Rentabilidad bruta	Entrevista y observación
			Rentabilidad operativa	Entrevista y observación
<b>Costos por órdenes de trabajo</b>	En este sistema, el objeto del costo en una unidad o múltiples unidades de un producto o servicio distinto llamado trabajo. Cada trabajo utiliza una cantidad diferente de recursos. El producto o servicio es con frecuencia una sola unidad. Hongren, Datar & Rajan (2012)	proceso productivo	Planificación de la producción	Entrevista y observación
			Fases	
		Materia prima	Identificación	Entrevista y observación
			Cuantificación	
		Mano de obra	N° de trabajadores	Entrevista y observación
			Cargos de los trabajadores	
			Control de horas hombre	
			Control de asistencia	
		CIF	Sobrecostos laborales	Entrevista y observación
			Distribución	
	Cuantificación			